Татьяна Сёрл
Пища Поэтов и Принцев
Кулинарно-исторические путешествия по Британским Островам

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Здесь вы найдёте традиционные рецепты английской, а точнее британской, кухни. Как человек, долгое время живущий в Англии, я знаю о них не понаслышке! Так как эти блюда — народные, у каждого из них древняя, порой многовековая, история. Увлёкшись изучением этой истории, я заметила, что чаще всего она связана с выдающимися личностями Великобритании — писателями, поэтами, учёными и даже королями. И мне пришла в голову мысль, что с помощью этих рецептов можно как бы прикоснуться к прошлому. Ведь когда мы готовим то или иное блюдо, зная, как оно возникло, мы как бы переносимся в давно ушедшие времена. И часто тот или иной рецепт является лучшим памятником своей эпохи. Не каждый из нас имеет возможность изучать старинные рукописи в библиотеке, и машину времени пока не изобрели. Зато любой человек имеет возможность приготовить то или иное блюдо и представить себе, какой была жизнь в прошедшие столетия. Связь традиционных рецептов с историей бывает очень разной. Иногда то или иное блюдо было любимым кушаньем короля; иногда знаменитый писатель упоминает о нём в своём произведении. А часто бывает так, что блюдо имеет конкретную «малую родину», будь то крупный город или крохотная деревушка, где жила какая-нибудь выдающаяся личность. Моя цель — поведать вам об этих людях, их временах и судьбах, и помочь вам прикоснуться к этим жизням с помощью самобытных рецептов, дошедших до наших дней. Судьбы героев моих статей тоже очень разные. Среди них есть викинги и Виндзоры; знаменитые повара и великие политики; отважные исследователи и талантливые певцы. Здесь захватывается вся история Великобритании, начиная с Каменного Века и кончая современностью. Тут вы также найдёте рассказы об английских национальных традициях и культуре. Я надеюсь, что у вас возникнет впечатление, будто вы путешествуете на машине времени, каждый раз переносясь на много лет в прошлое, и заодно посещаете живописные уголки по всей Великобритании. В этой книге, в основном, собраны довольно простые рецепты. Однако их истории настолько увлекательны, у меня нет ни малейшего сомнения, что прочитав их, вы поймёте — Британию недаром называют Великой!

- Татьяна Сёрл
  - ○
  - ○ Об этой книге

- ○ Эмигрант, покоривший сердца
- ○ Английские культурные традиции
- ○ Отец современной науки
- ○ Английские кулинарные традиции
- ○ Любимый политик британцев
- ○ Овощ-хамелеон для Дома Оранских
- ○ Купцы, изменившие ход истории
- ○ Хранитель древних легенд
- ○ Бессмертный сын фермера
- ○ Английские культурные традиции
- ○ Плохой, Безумный и Опасный
- ○ Душа Озёрного Края
- ○ Раба Любви
- ○ Английские кулинарные традиции
- ○ Бунт в Доме Ганноверов
- ○ «Величайшее достижение человеческого ума»
- ○ Великий индивидуалист
- ○ Сын казнённого короля
- ○ Стремление к идеалу
- ○ Королева-фея
- ○ Английские культурные традиции
- ○ Беспокойная душа великого мыслителя
- ○ Весёлый Гений
- ○ Певец Британской Империи
- ○ Английские культурные традиции
- ○ Звезда Серебряного Века
- ○ Рыцарь без титула
- ○ Как Уэльс Аргентину завоевал
- ○ Английские культурные традиции
- ○ Трое в лодке и ни одного ирландца
- ○ Символ надежды
- ○ На рубеже двух эпох
- ○ «Железный Герцог»
- ○ Человек из Чеддера
- ○ Город чудес
- ○ Рождение современного мира
- ○ Необычная свадьба обыкновенного принца
- ○ Коронованный дважды
- ○ Английские культурные традиции
- ○ Смельчаки, влюблённые в море
- ○ В Краю Триллеров
- ○ Душа Шотландии
- ○ Памятник ушедшей эпохи
- ○ Хранитель шотландских традиций

- Изумрудный Остров
- Реформатор поневоле
- Залог Победы
- Английские кулинарные традиции
- Неугомонный музыкант
- Английские кулинарные традиции
- Последний завоеватель Англии
- «Долой самодержавие!»
- Английские кулинарные традиции
- Десерт для премьер-министра
- Любимый напиток в Галактике
- Любимая леди английской литературы
- Страна длинного белого облака
- Любимое лакомство герцогини
- Овощ-кормилец
- Английские кулинарные традиции
- Любимая жена безумного короля
- Английские кулинарные традиции
- Английские культурные традиции
- Предвестник Романтизма
- Город Открытий
- Король-освободитель
- Французский реформатор Британской армии
- В поисках Божьего Промысла
- Поставщики королевского двора
- Мечта охотников

- notes
  - 1

Татьяна Сёрл

ПИЩА ПОЭТОВ И ПРИНЦЕВ

Кулинарно-исторические путешествия по Британским Островам

Татьяна Сёрл

Пища Поэтов и Принцев

«Мультимедийное издательство Стрельбицкого»

Обо мне

Родилась я в Москве, но волею обстоятельств, ещё ребёнком, оказалась в Англии.

Углубляясь в изучение английского языка, я увлеклась историей и культурой этой восхитительной страны настолько, что библиотеку мои школьные друзья в шутку прозвали — «Твой второй дом». И они были правы. Я люблю запах старых книг. Меня всегда интересовали судьбы их авторов, и я часто пыталась представить себе, как жили, и что чувствовали, их первые

читатели…

Я окончила Университет Королевы Мэри в Лондоне, получив степень Магистра. Изучение английской поэзии и литературы только усилило мою любовь к стране, которая так бережно хранит свои традиции…

Однажды, я решила в очередной раз перечитать стихотворение Роберта Бернса «Address to a Haggis». В России, оно известно в переводе Маршака, и начинается словами:

> В тебе я славлю командира
> Всех пудингов горячих мира, —
> Могучий Хаггис, полный жира
> И требухи.
> Строчу, пока мне служит лира,
> Тебе стихи.

Тут я поймала себя на мысли — «Удивительно, насколько даже такое незамысловатое блюдо, как обычная домашняя колбаса из потрохов и мясных обрезков, может вдохновить поэта… А всё потому, что для него она — символ уюта, родного дома, традиций…»

И у меня появилось огромное желание поделиться со всем миром своими знаниями и любовью к стране, которая, за эти годы, стала Моим домом. Я начала собирать национальные британские рецепты, и очень скоро поняла, что они — самая прочная связь с историей, культурой — одним словом, с Душой британского народа. И я надеюсь, что вы поймёте и полюбите эту душу так же, как я.

Об этой книге

Здесь вы найдёте традиционные рецепты английской, а точнее британской, кухни. Как человек, долгое время живущий в Англии, я знаю о них не понаслышке!

Так как эти блюда — народные, у каждого из них древняя, порой многовековая, история. Увлёкшись изучением этой истории, я заметила, что чаще всего она связана с выдающимися личностями Великобритании — писателями, поэтами, учёными и даже королями. И мне пришла в голову мысль, что с помощью этих рецептов можно как бы прикоснуться к прошлому. Ведь когда мы готовим то или иное блюдо, зная, как оно возникло, мы как бы переносимся в давно ушедшие времена. И часто тот или иной рецепт является лучшим памятником своей эпохи. Не каждый из нас имеет возможность изучать старинные рукописи в библиотеке, и машину времени пока не изобрели. Зато любой человек имеет возможность приготовить то или иное блюдо и представить себе, какой была жизнь в прошедшие столетия.

Связь традиционных рецептов с историей бывает очень разной. Иногда то или иное блюдо было любимым кушаньем короля; иногда знаменитый писатель упоминает о нём в своём произведении. А часто бывает так, что блюдо имеет конкретную «малую родину», будь то крупный город или крохотная деревушка, где жила какая-нибудь выдающаяся личность. Моя цель — поведать вам об этих людях, их временах и судьбах, и помочь вам прикоснуться к этим жизням с помощью самобытных рецептов, дошедших до наших дней.

Судьбы героев моих статей тоже очень разные. Среди них есть викинги и Виндзоры; знаменитые повара и великие политики; отважные исследователи и талантливые певцы. Здесь захватывается вся история Великобритании, начиная с Каменного Века и кончая современностью. Тут вы также найдёте рассказы об английских национальных традициях и культуре. Я надеюсь, что у вас возникнет впечатление, будто вы путешествуете на машине времени, каждый раз переносясь на много лет в прошлое, и заодно посещаете живописные уголки по всей Великобритании.

В этой книге, в основном, собраны довольно простые рецепты. Однако их истории настолько увлекательны, у меня нет ни малейшего сомнения, что прочитав их, вы поймёте — Британию недаром называют Великой!

Эмигрант, покоривший сердца
Рыба и чипсы
(Fish and chips)

В этом жестоком мире не вечно ничто, даже наши проблемы[1].

Чарльз Спенсер Чаплин, актёр и режиссёр

Чарльз Спенсер Чаплин родился в 1889 году, в Лондоне. Его родители были актёрами мюзик-холла. Брак был несчастливым и когда Чарли было 3 года его отец ушёл из семьи, оставив его мать практически без средств к существованию. В 1896 году она была вынуждена отдать своих детей в «работный дом» (workhouse). Так назывались государственные учреждения, распространённые во второй половине XIX века, куда помещали самых бедных граждан, не имевших возможности платить за жильё. Эта женщина была психически неуравновешенной и периодически попадала в сумасшедший дом, однако в периоды ремиссии забирала детей домой. Именно она первой подметила у Чарли актёрский талант.

Чарли Чаплин.

Когда ему было 13 лет, мальчик был вынужден уйти из школы, чтобы начать зарабатывать. Еще через год, он зарегистрировался в театральном агентстве и несколько лет

гастролировал с различными актерскими труппами. В 1906 году, его брат, Сидней, был принят в Комедийную Компанию Фреда Карно. Через 2 года, став в ней одним из ведущих актеров, Сидней добился там места и для Чарли. Компания периодически гастролировала в США, и во время вторых гастролей, в 1913 году, 24-летнего Чарльза пригласили на работу в одной из самых популярных киностудий того времени — «Кистоун».

Директор киностудии был обеспокоен тем, что актёр выглядел слишком молодо, поэтому для съёмок ему наклеили большие усы. Чарли показалось, что они скрывают выражение его лица, поэтому уже в следующем фильме, «Затруднительное Положение Мэйбл» («Mabel's Strange Predicament») он взял себе усы поменьше. Так как ему пришлось играть бродягу, Чарльз решил, что все детали его костюма должны быть неправильного размера — одни велики, а другие малы. Этот персонаж был очень необычным для кино, отличаясь особой трогательностью, которая привлекала зрителей, обеспечивая студии популярность. В этот же год, он снялся еще в 11 короткометражках (в то время, киностудии снимали в среднем по фильму в неделю). Поссорившись с начальником, Чаплин попросил разрешения быть режиссером картины, пообещав в случае неудачи выплатить крупную сумму из собственного кармана. Первый поставленный им фильм, «Под Дождём» («Caught in the rain»), также имел большой успех, С тех пор Чаплин был режиссером практически всех своих фильмов.

В конце 1914 года ему сделала предложение киностудия «Essanay». Он создал для неё 14 фильмов. Самым известным стал «Бродяга» 1915 года, в котором его знаменитый персонаж сформировался окончательно. Актер стал настолько популярен, что уже в следующем году смог подписать контракт с кинокомпанией «Mutual» на 670 тысяч долларов в год. В пересчёте на современные деньги это около 15 миллионов, что сделало Чаплина самым высокооплачиваемым актёром Америки. Его популярность была феноменальной, с большим количеством имитаторов по всей стране. В 1918 году актёр открыл собственную киностудию, «First National». Его фильмы стали длиннее и выходили реже.

Чаплин с женой Уной.

Первая полнометражная картина нашего героя, «Малыш», создавалось 9 месяцев, выйдя на экраны в 1921 году. Она имела феноменальный успех во всём мире. Следующий знаменитый фильм с участием бродяги, «Золотая лихорадка» 1925 года, был одним из самых любимых творений своего автора, и самым кассовым — он заработал в прокате 5 миллионов долларов. Вышедшие в тридцатых годах «Огни Большого Города» и «Новые Времена» («Modern Times») также понравились публике, несмотря на то, что уже началась эпоха звукового кино. А фильм «Великий диктатор», являющийся сатирой на фашизм, получил 5 номинаций на Оскар.

В сороковых годах в жизни Чаплина началась чёрная полоса. Молоденькая актриса, с которой у него был роман, заявила, что ждёт от него ребенка, и нашему герою пришлось платить алименты. Он поссорился со своим давним другом, драматургом Юджином О'Нилом, которого не устраивало, что 54-летний Чарльз женился на его 18-летней дочери Уне. К тому же, его обвинили в антиамериканских взглядах, особенно после того, как вышла его черная комедия «Месье Верду», в которой главный герой открыто критикует капиталистический строй. Все эти скандалы негативно сказались на популярности, и его следующий полнометражный фильм, «Огни Рампы», был бойкотирован

публикой. В 1952 году Чаплин был депортирован из США и больше туда не возвращался.

Чаплин с почётным «Оскаром». 1972 год.

Оставшиеся 25 лет своей жизни он провел в Швейцарии, с женой Уной. Их брак был очень счастливым — она родила ему восьмерых детей. В эти годы он в основном занимался переработкой своих старых фильмов. После 1962 года отношение к нему в Америке смягчилось. В конечном итоге Чаплин получил почётные награды от Американской Академии Киноискусств, Каннского и Венецианского кинофестивалей за свой вклад в киноиндустрию, а также снялся в биографическом фильме о себе и написал автобиографию. Все кинокритики единодушны во мнении, что вклад Чарльза Чаплина в киноискусство невозможно переоценить.

Его судьба в чём-то схожа судьбой знаменитого английского блюда — рыбы с чипсами. Собственно рыба, обваленная в муке и жаренная в масле, впервые появилась в Испании и Португалии, и называлась «pescado frito». Так как её можно было приготовить с вечера и есть холодной, она быстро стала популярной среди местных евреев. В XV веке их изгнали из Испании, и они начали селиться в других странах Европы, в том числе и в Англии. К XIX веку это блюдо уже раздавали в столовых для бедняков, а в годы Первой и Второй мировых войн, когда мясо выдавали строго по талонам, она была для большинства англичан главным источником белка. Что же касается чипсов, то данный способ

нарезки картофеля пришёл на Туманный Альбион из Франции или Бельгии, в середине XIX века. Так что можно сказать, что рыба с чипсами, как и Чарли Чаплин — иммигранты, покорившие сердца на своей новой родине! Ниже я привожу рецепт, как этого блюда, так и традиционного гарнира к нему — горохового пюре (mushy peas).

Рыба с чипсами

На 4 порции вам понадобится:

4 куска белой рыбы (филе), общим весом около 650 г. Обычно используется треска, пикша, камбала или хек.

65 г муки.

50 г кукурузного крахмала.

1 яичный белок.

60 мл газированной воды.

60 мл светлого пива. Можно обойтись и без него, но в этом случае, количество газированной воды надо будет увеличить вдвое.

Дольки одного лимона, на гарнир.

600 мл подсолнечного масла, для жарки рыбы.

Для чипсов:

800 г картофеля, правильной формы и одинакового размера. Сорт значения не имеет, хотя знатоки утверждают, что для чипсов больше подходят рассыпчатые сорта.

2 столовых ложки подсолнечного масла.

Для горохового пюре:

300 г зелёного горошка, свежего или свежезамороженного.

1 столовая ложка подсолнечного масла.

2 столовые ложки лимонного сока.

Способ приготовления:

Примечание: В данном варианте рецепта чипсы не жарятся во фритюре, как обычно, а запекаются в духовке. Именно это позволяет уменьшить количество масла с одного литра до 600 мл. Все ингредиенты — традиционные.

1. Нарежьте картофель вдоль на брусочки. Они должны быть квадратными на срезе, шириной по полтора сантиметра. Получившиеся чипсы положите в большую кастрюлю, залейте водой, чтобы она их только-только покрыла, доведите до кипения и варите на медленном огне 4 минуты. Затем вытащите их из воды, промокните полотенцем и дайте остыть.

2. В духовку, разогретую до 220 градусов (с вентилятором — до 200 градусов), поставьте поднос, равномерно смазанный 15 мл подсолнечного масла, на 10 минут. В большой миске, руками перемешайте чипсы с еще 15 мл подсолнечного масла и переложите, одним слоем, на разогретый поднос. Выпекайте 10 минут, затем переверните. Через 5 минут, переверните снова. Еще через 5–8 минут они будут готовы, и станут золотистыми и хрустящими. Готовые чипсы промокните бумажным полотенцем.

3. Пока картофель жарится, приготовьте горох: отварите его в кипятке 4 минуты, затем вытащите из воды и слегка разомните вилкой в пюре (не слишком однородное). Добавьте в него растительное масло, лимонный сок и, по желанию, свежемолотый перец. Накройте, чтобы не остыло.

4. Рыбу также можно пожарить пока готовится картошка. Филе, очищенное от кожи и костей, промокните бумажными полотенцами. Положите на тарелку одну столовую ложку муки, и равномерно обваляйте в ней рыбу.

5. Масло залейте в кастрюлю. Если у вас есть кухонный термометр, разогрейте масло до 200 градусов; если нет, температуру можно проверить, капнув туда немного кляра. Если он зашипит и мгновенно зажарится, значит, масло достаточно нагрелось.

6. Для кляра: смешайте муку, крахмал и по щепотке соли и перца. Яичный белок слегка взбейте, до легкой пены. В смесь муки и крахмала влейте пиво и/или газированную воду, слегка взбивая. Добавьте белок и снова чуть взбейте, чтобы он смешался с тестом. Оно не должно быть слишком однородным, и в нём должно быть как можно больше пузырьков.

7. Обмакните рыбу в кляр, чтобы она равномерно им покрылась. Затем осторожно опустите её шумовкой в горячее

масло. Жарьте каждый кусок по 3 минуты с каждой стороны, до золотистого цвета. Следите, чтобы масло не остывало.

8. Подавайте рыбу с приготовленными вами чипсами и гороховым пюре.

Некоторые повара предпочитают не очищать картошку от кожуры перед тем, как нарезать её на чипсы. Они сохраняют больше полезных веществ, но не такие красивые на вид как из очищенной, поскольку зажариваются не совсем равномерно.

Английские культурные традиции «Шекспир научной фантастики»

Я бы предпочёл, чтобы меня называли журналистом, а не художником.

Герберт Уэллс, английский писатель и публицист

Машина Времени. Кадр из экранизации 2002 года.

Между 1890 и 1950 годами в Англии существовал достаточно самобытный литературный жанр: «Научно-романтический роман» (Scientific Romance). Подобные произведения впервые появились во Франции, в середине XIX века. Родоначальником жанра считается французский писатель и астроном Камиль Фламмарион, чьи «Рассказы о Бесконечности» («Recits de l'infini») и роман «Конец света» («La fin du monde») были переведены на английский язык в девяностых годах XIX столетия. Хотя чаще всего, «научным романтиком» называют другого французского автора, Жюля Верна. Сюда же можно отнести «Затерянный Мир» Артура Конан Дойля.

У британской разновидности этого жанра есть свои особенности. В частности, повествование в них обычно ведется от первого лица. Главный герой в них не называет своего имени и

зачастую бессилен значительно повлиять на происходящее. Во многих подобных произведениях действие разворачивается на протяжении нескольких сотен лет — а в одном из самых известных романов жанра, «Звёздный Творец» («The Star Maker») английского писателя и философа Олафа Стейплдона, даже несколько миллионов лет. Однако взгляд авторов на будущее человечества обычно довольно пессимистичен.

Самым прославленным представителем «научного романтизма» стал Герберт Джордж Уэллс. Он родился в 1866 году, в городке Бромли в графстве Кент. Его отец, Джозеф Уэллс, имел небольшую лавочку, но торговля шла плохо, поэтому ему приходилось подрабатывать, профессионально играя в крикет. В восьмилетием возрасте, Герберт пошел в школу, но у него осталось от неё плохое впечатление, так как по его воспоминаниям, там мало чему учили, кроме чистописания и практической арифметики. Мальчик с детства любил читать и часто брал книги из местной библиотеки.

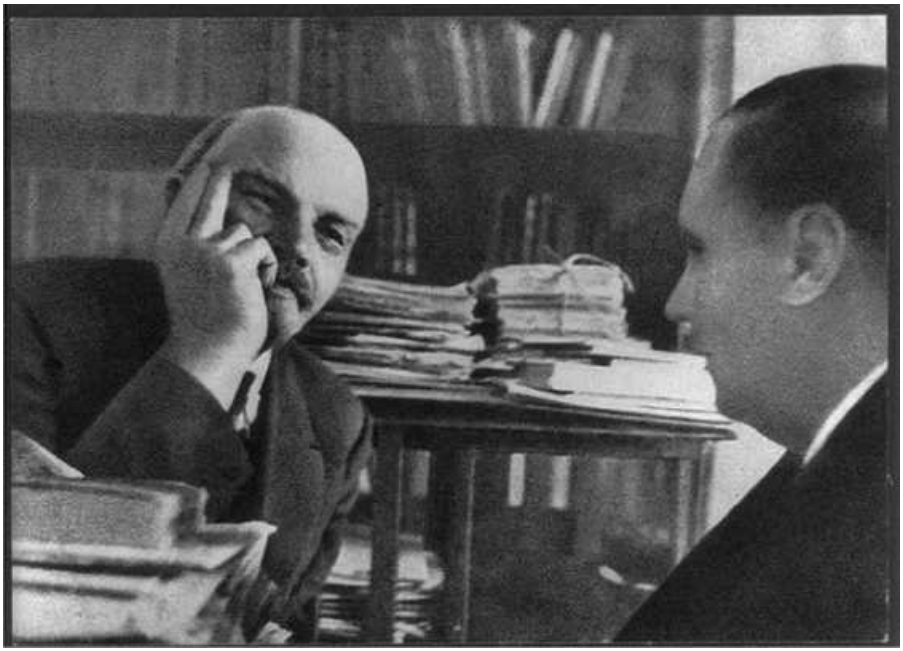
Герберт Уэллс, 1901 год.

Когда ему было 11 лет, его отец сломал бедро и не смог больше играть в крикет, поэтому доходы семьи сильно упали. Ещё через 3 года Герберт устроился на работу помощником драпировщика. Впоследствии, он даст ту же профессию героям двух своих ранних повестей — «Колёса Удачи» и «Киппс».

Условия труда там были настолько ужасными, что через некоторое время его мать добилась того, чтобы юношу снова приняли в школу, где он был и учеником и учителем, обучая в свободное время младшеклассников. Нашего героя особенно интересовала наука — настолько, что он устроился ассистентом химика, а в 1884 году смог по гранту поступить в Королевский Научный Колледж (Royal College of Science) в Лондоне, на факультет биологии.

Тогда же юноша начал интересоваться политикой. Он стал членом «Фабианского Общества» («The Fabian Society») выступавшего за постепенные социальные реформы. В 1887 году, окончив университет, Уэллс снова устроился учителем, а также подрабатывал написанием статей для журналов. К сожалению, его ранние статьи практически не сохранились, поэтому трудно проследить процесс его становления как писателя. Свои самые знаменитые произведения он создал между 1895 и 1905 годами. В их числе: «Машина Времени» «Остров Доктора Моро», «Человек-невидимка», «Война миров» и «Первые люди на Луне». Все они являются яркими представителями процветавшего в те годы жанра «научного романтизма». Их первоначальный успех у читателей был умеренным, из-за большой конкуренции.

В 1899 году был написан роман «Когда Спящий Проснётся» («When the Sleeper Awakes»). Его главный герой, Грэм, принимает экспериментальное лекарство от бессонницы и засыпает на 200 лет. Проснувшись в 2100 году, он обнаруживает, что проценты, накопившиеся на его банковском счету, сделали его сказочно богатым. Этими деньгами воспользовалась организация под названием «Белый Совет», чтобы захватить власть во всём мире, в то время как на них трудятся миллионы бесправных рабочих. Грэму помогают бежать из мавзолея, где он находился все эти годы, и в конечном итоге он возглавляет пролетарскую революцию. Это произведение более «политизировано» чем ранние романы Уэллса. Здесь он в полной мере выражает свои социалистические взгляды. По всей видимости, оно имело для Герберта большое значение, так как было основательно переработано автором в 1910 году.

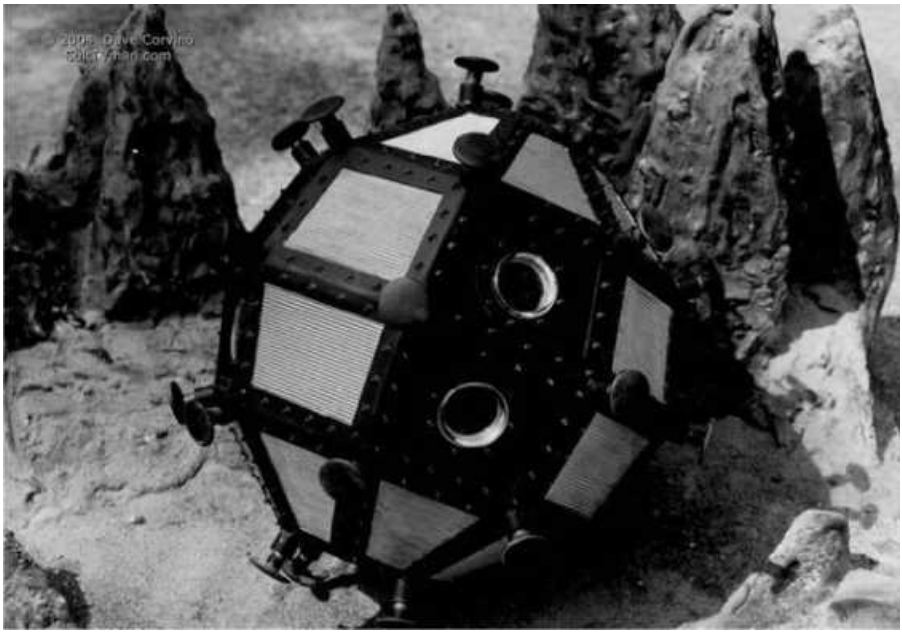


Уэллс и Ленин, 1920 год.

Уэллс трижды бывал в России — в 1914, 1920, и 1934 годах. Во время своей второй поездки он виделся с писателем Максимом Горьким, который устроил ему встречу с Лениным. А во время последней, он даже взял интервью у Сталина для британского журнала «Новый Политик» («New Statesman»). Встреча прошла, что называется, «в дружественной обстановке», но писатель был разочарован. Он увидел, что в СССР отсутствовала свобода слова, подавляемая жестокими методами. Это было для него предательством социалистических идеалов. Литератор пытался обратить на это внимание вождя, но быстро понял, что его попытки бесполезны.

С 1910 по 1941 год им было написано еще множество книг. Среди них преобладают аналитические труды по истории, теории социализма и футурологии (попытках предсказать будущее, основываясь на последних достижениях науки). Большинство его поздних художественных произведений написаны в жанре социальной сатиры или реализма. При первой публикации они пользовались большим успехом у читателей, чем его фантастика, однако сегодня их читают лишь самые горячие поклонники творчества писателя. Фантастика «позднего» Уэллса была утопической или антиутопической, и примечательна, в основном, точностью своих научных предсказаний. Среди них воздушные бомбардировки в романе «Война в воздухе», атомные бомбы в «Мире Освобожденном» («The World set Free») и даже генная

инженерия в «Рождённых Звездой» («The Star Begotten»). А произведение Алдуса Хаксли «Прекрасный Новый Мир» было реакцией на утопию Уэллса «Люди как Боги».



Космический корабль из первой экранизации Уэллса. «Первые люди на Луне», 1919 год.

Достоверность и убедительность его фантастике им придаёт то, что в них используется разработанный им самим «Принцип Уэллса»: «В произведении не должно быть более одной фантастической детали! И чем она невероятнее, тем обыденнее должно быть всё остальное». Писатель совершенно правильно подметил, что избыток невероятного в книге создает у читателя ощущение несерьезности, И, следовательно, мешает поверить в чудо.

Автор «Войны Миров» четырежды номинировался на Нобелевскую Премию по литературе. Среди его благодарных читателей не только фантасты, такие как Рэй Брэдбери, Айзек Азимов, Артур Кларк и Урсула ле Гуин. Поклонникам его творчества был и Владимир Набоков, который признавался, что Уэллс — его любимый писатель. Первый научно-фантастический фильм, французская короткометражка 1902 года «Путешествие на Луну» («Voyage dans la Lune») основан на произведениях Жюля Верна и Уэллса на эту тему. Неудивительно, что коллега нашего героя, Брайан Олдисс (Brian Aldiss) назвал его «Шекспиром научной фантастики». Но наибольшее влияние оказал его трактат

«Права человека», написанный им за 6 лет до смерти, в 1940 году. Он ляжет в основу Всеобщей Декларации Прав Человека, принятой Организацией Объединённых наций в 1948 году. Поэтому можно сказать, что этот неугомонный мечтатель реально изменил мир к лучшему.

Отец современной науки Кембриджский крем (Cambrige burnt cream)

Ранее люди создавали картину мира согласно своему пониманию его, и брали весь свой материал из собственных размышлений. Если бы вместо этого они использовали свой опыт и наблюдения, то у них были бы факты, а не мнения, и они, возможно, смогли бы, в конечном итоге, познать законы действия материального мира.

Фрэнсис Бэкон, английский философ и юрист

Кембриджский университет — один из старейших в мире. Он был основан ещё в 1231 году. Самые знаменитые выпускники — Исаак Ньютон, Чарльз Дарвин и «отец ядерной физики» Эрнест Резерфорд, а из гуманитариев — Лорд Байрон, Уильям Теккерей и «отец Винни Пуха» Александр Милн. Из политиков, его кончали Оливер Кромвель, Чарльз, (принц Уэльский) и 15 британских премьер-министров.

Однако среди них есть один человек, выделяющееся своей разносторонностью — Фрэнсис Бэкон. Он провел в Кембридже всего 3 года, однако за свою долгую жизнь сумел внести значительный вклад в философию, юриспруденцию и науку.

Фрэнсис Бэкон, 1618 год.

Он родился в 1561 году, в семье члена парламента. Из-за слабого здоровья, ему пришлось учиться на дому, однако мальчик был настолько умён, что поступил в Кембриджский университет в 12-летнем возрасте — на 2 года раньше, чем обычно для того времени. Преподавание там велось на латыни, и было типичным для средних веков. Юноша преклонялся перед Аристотелем, но не принимал его философии. В 1576 году, Фрэнсис поступил в юридическую школу, но вскоре отправился на 3 года в путешествие по Европе в качестве помощника английского посла. В его обязанности в частности входила доставка дипломатических писем. Во время своего вояжа, он находил время для изучения языков и гражданского права.

В 1581 году Бэкон был избран членом парламента, а еще через год стал юристом. Он придерживался либеральных взглядов, выступая против диктатуры, феодальных привилегий и религиозного преследования. Он также стремился упростить законодательство и надеялся на объединение Англии и Шотландии. Монархи (Елизавета I, а затем Яков I) его очень уважали. Елизавета назначила его своим главным советником, а Яков удостоил титула барона. За свою карьеру, ему удалось дослужиться до генерального прокурора, а затем и до лорд-канцлера. Однако Бэкон нажил нескольких влиятельных недоброжелателей, которые обвинили его в коррупции и

посадили в тюрьму в 1621 году. Хотя он был выпущен оттуда всего через несколько дней, и даже современные историки считают, что обвинения были очень сильно преувеличены, дорога в парламент и на другие государственные посты оказалась для него закрыта. После этого, пожилой политик полностью посвятил себя литературной деятельности.

Памятник Бэкону. Колледж Святой Троицы, Кембриджский Университет.

Бэкон начал писать еще в девяностых годах XVI века. Среди его работ были в основном труды по богословию и юриспруденции. Однако наибольшее влияние на потомков оказали его трактаты по философии науки — «Продвижение Науки» («The Advancement of Learning»), «Об Осмыслении Природы» («On the Interpretation of Nature»), научный труд о медицине «История Жизни и Смерти», и в особенности, «Новый Метод». Философ был уверен, что Бог дал человеку власть над природой для того, чтобы человек мог мудро и милосердно ею управлять, что невозможно сделать без научных знаний.

Для их получения он предлагал использовать «новый метод» заключающийся в том, чтобы сначала провести наблюдения и лишь потом делать выводы, а не «подгонять» наблюдения под уже существующие выводы, как зачастую делали философы прошлых веков. Он считал «новый метод» применимым также в политике и судебном деле, в том смысле, что ориентироваться на традиции и авторитеты прошлого можно только в том случае, если они не противоречат практическому опыту и наблюдениям. В последующие столетия этот подход станет основой «научного метода», который будут использовать все учёные мира. А основатели Королевского Научного Общества в 1660 году открыто назовут Бэкона одним из своих вдохновителей.

Он также впервые в истории сформулировал цели науки, сказав об этом так:

«Человечество должно стремиться к знаниям не ради удовольствия, удовлетворения, превосходства над другими, выгоды, славы, или власти, но лишь ради всеобщего блага».

Эти слова уже много столетий служат девизом учёных всей планеты. Большинство из них не сомневается, что именно Фрэнсис Бэкон — основоположник научного метода и следовательно, отец современной науки. Символично то, что он даже умер за неё. Философ переохладился, когда нашпиговывал курицу снегом, пытаясь определить эффективность заморозки как способа хранения мяса. Результатом была скоротечная пневмония, от которой он скончался в 1626 году.

Кембриджский университет не только выпустил многих легендарных мыслителей. Он также имеет собственный легендарный десерт, под названием «Кембриджский крем». Хотя право называться его родиной оспаривают три страны. Жители испанской Каталонии утверждают, что он — не что иное, как их любимая «crema catalana». Французы абсолютно уверены, что англичане нагло скопировали их родное крем-брюле: «Ведь это наш Франсуа Масьяло (Francois Massialot), знаменитый повар Версальского Дворца, первым описал это блюдо в своей книге

„Повар Королей и Буржуа“, ещё в 1691 году. И это в переводе с нашего языка „creme brulee“ означает „жжёные сливки“!»

Но англичанам есть что возразить и тем и другим. Старейшее описание испанского десерта появилось лишь в восемнадцатом веке. А первое упоминание «кембриджского жжёного крема» восходит в 1630 году, то есть за 50 лет до издания кулинарной книги французского повара. К тому же уже в следующем издании книги он называется по-другому — crème anglaise, то есть «английский крем». К тому же, между соперничающими вариантами по разные стороны Ла-Манша есть существенная разница: кембриджский крем содержит в полтора, а то и в два раза меньше сахара!

Кембриджский крем

На 6 порций вам понадобится:

150 мл густых сливок.

250 мл молока.

1 стручок ванили, или 1/2 чайной ложки ванильного экстракта.

Желтки трёх крупных яиц.

40 г сахара, плюс ещё чуть-чуть для присыпки. Рекомендуется взять светлый тростниковый, но подойдет любой.

Способ приготовления:

Примечание: так как этому десерту необходимо время, чтобы застыть, его обычно начинают делать за несколько часов, или

даже за сутки, до того как подать на стол.

1. В кастрюле, смешайте молоко и сливки. Из стручка ванили удалите семена, добавьте их в молоко, вместе с самим стручком, и поставьте на плиту. Доведите почти до кипения. Когда по краям начнут образовываться пузырьки, снимите с огня. Стручок удалите.

2. В отдельной посуде, взбейте желтки с сахаром. Продолжая энергично помешивать, добавьте горячие сливки.

3. Когда смесь станет однородной, пропустите её через сито, в чистую кастрюлю.

4. Получившуюся помадку помешивая, варите, на очень медленном огне, около 10 минут, Когда смесь начнёт ровным слоем покрывать ложку, на которой можно будет провести линию пальцем, помадка готова! Разлейте её в 6 порционных формочек для суфле (или чайных чашек), объёмом примерно 100 мл.

5. Разогрейте духовку до 150 градусов. Поставьте формочки на глубокий поднос для выпекания. Наполните поднос тёплой водой, так чтобы она доходила до половины формочек. Поставьте выпекаться на 35–45 минут, чтобы помадка застыла. Дайте остыть, и поставьте в холодильник не менее чем на час, или даже на ночь.

4. Присыпьте десерт сверху сахаром и поставьте под горячий гриль, на 2–3 минуты. Сахар должен растопиться и приобрести золотисто-коричневый оттенок, но не пригореть. Затем остудите, чтобы он образовал хрустящую корочку, и подавайте на стол. Традиционный гарнир — свежие ягоды.

Английские кулинарные традиции
Самые странные туристы в истории
Пикник

В жизни мало вещей более приятных, чем пикник в комфорте.

Уильям Сомерсет Моэм, английский писатель и драматург

Трудно представить себе традицию более английскую, чем пикник. Однако она пришла на Туманный Альбион из Франции. Французский глагол «пике» (piquer) означает «собирать» или «клевать», но происхождение второй половины этого слова неизвестно. В любом случае, первое его упоминание датируется 1692 годом, в справочнике «Происхождение Французского Языка» («Origines de la Langue Francaise»). Хотя его значение немного отличается от современного — данный словарь утверждает что пикник — это обед в ресторане, при котором каждый приносит своё вино. В течение следующих 100 лет это слово приобрело еще два значения — «неформальный холодный обед, куда каждый приносит свою еду, вовсе не обязательно на свежем воздухе» или «обед на привале во время охоты». Современные пикники появились после Французской Революции 1789 года, когда королевские парки были открыты для публики. Приходя погулять, люди, естественно, приносили с собой еду.

«Пикник», картина 1857 года.

В конце XVIII века, в Англии началось движение поэтов-романтиков. Они не принимали бурной индустриализации того времени. Их одухотворенная поэзия привила любовь к природе и их читателям. Среди высших и средних классов стало модно есть в хорошую погоду на свежем воздухе, у себя в саду, называя это пикником. На эти обеды часто приглашали знакомых, но готовили, разумеется, кухарки, поэтому приносить еду с собой никто не просил. Они были очень плотными, с закусками, вторым и сладким, а также полным комплектом столовых приборов. Но находились и любители пеших походов к морю или в горы, поэтому очень скоро возникла традиция выходить на природу специально с целью поесть в каком-нибудь уединенном месте с живописным видом. Эти пикники мало чем отличались от садовых — те же столы, стулья, изысканная еда и многочисленные слуги, которые должны были всё это переносить с места на место.

Самая странная глава в истории этой традиции началась в 1854 году, когда Англия и Франция вступили в Крымскую Войну против России. За несколько лет до этого, в 1837 году, американец Самуэль Морзе изобрёл телеграф, позволяющий передавать информацию со скоростью 40 слов в минуту. Благодаря этому у читателей газет всегда были самые свежие новости, в том числе и о войне. У некоторых возникло желание

побывать в зоне боевых действий, чтобы посмотреть на них вблизи. Зарождающийся в то время туристические фирмы быстро воспользовались этой возможностью, и уже к Рождеству 1854 года в Крым прибыл первый пароход из Лондона с сотней туристов на борту. Наиболее осторожные ограничивались пикниками на побережье. Однако безрассудное большинство выходило прямо на поле боя. Разложив пледы и еду, они издалека наблюдали за действиями войск в подзорные трубы. Находились даже те, кто специально ждал окончания битвы, чтобы пообедать в окружении мёртвых тел павших солдат! Тенденция существовала по обе стороны Атлантики — в США в то время тоже появились «туристы Гражданской Войны». К счастью, мода на подобный военный туризм быстро прошла — в Европе в 1856 году, после окончания Крымской Войны, а в Америке — в 1861, когда армия Юнионистов проиграла свое первое крупное сражение. Люди, наконец, поняли, что война — это не только битвы, но также сотни раненых солдат и беженцев.

Королевская семья на садовом пикнике. Балморал, Шотландия. 1960 год.

За эти годы, пикник приобрёл свой окончательный вид — холодные закуски в корзинах, которые не портились слишком быстро, и которые можно было есть руками, сидя на одеяле или

пледе, расстеленном на траве. Он стал популярен среди европейцев конца XIX века, ведь кушая на природе, в окружении семьи или близких друзей (слуг с собой уже не брали), можно было не думать о строгих правилах поведения за столом. Тогда же появились и специальные наборы для пикников (picnic hampers), с тарелками, чашками и столовыми приборами. Зачастую отдыхающие оставляли после себя мусор, который было трудно убрать. Чтобы упростить эту задачу, администрации многих парков начали отводить для этого времяпровождения специальные места, со столами и лавочками, а иногда даже барбекю.

Настоящим «пионером» как пикников, так и готового питания был лондонский гастроном «Фортнум и Мэйсон», изобретатель «яиц по-шотландски». Также традиционны сэндвичи и пирожки со свининой.

Еще будучи невестой принца Гарри, Меган Маркл, герцогиня Суссекская, сказала следующее: «Самые приятные свидания бывают днём. Сходить вместе на прогулку, ланч или пикник для двоих с бокалом вина — что может быть лучше?»

Любимый политик британцев
Рассыпчатый пирог с яблоками и ежевикой
(Apple and blackberry crumble)

Это война не вождей или принцев, не династий или национальных амбиций; это война народов и идей. Не только на этом острове, но и во всех странах, проживает огромное количество людей, которые будут верой и правдой служить на этой войне, но чьих имен мы никогда не узнаем, и о чьих делах никогда не напишут в книгах. Это война Неизвестного Солдата; но если мы все будем бороться, не теряя надежды и чувства долга, то чёрное проклятие Гитлеризма навсегда исчезнет из нашей эпохи.

Уинстон Черчилль, 1940 год

Уинстон Спенсер-Черчилль родился в 1874 году, во дворце Бленэйм (Blenheim Palace) — родовом поместье своего отца, герцога Мальборо. Его мать была дочерью американского банкира. Двумя годами позже, семья переехала в Ирландию, где герцога назначили вице-королём, то есть представителем монарха. Ничто не предвещало того, что мальчика ожидает большое будущее в политике — несмотря на то, что его отец и дед были членами парламента, а сам Уинстон учился в самых престижных учебных заведениях того времени, он не отличался ни прилежанием, ни хорошим поведением. Он всегда хотел стать военным и, окончив школу, поступил в элитную военную академию Сэндхёрст, куда его приняли с третьей попытки.

Черчилль — военно-морской министр. 1919 год.

В 1895 году юноша стал младшим лейтенантом четвёртого королевского гусарского полка. Вместе с полком его командировали сначала на Кубу, затем в Британскую Индию, где он использовал связи своих родителей, чтобы отправиться в зону военных действий. Боясь, что отпрыск известной аристократической семьи погибнет, его просьбу удовлетворили лишь на условии, что он станет военным корреспондентом. Журналистская карьера Уинстону удалась, и он даже написал несколько книг о своих военных приключениях, которые были опубликованы. Однако Индия, по всей видимости, была недостаточно «горячей точкой» для неугомонного вояки, который добился своей отправки в Судан. Затем началась Война с Бурами

(Boer War) в Южной Африке. Черчилля захватили в плен, но ему удалось бежать.

Понимая, насколько малому он научился в школе, Уинстон занялся самообразованием. Он читал Платона, Дарвина, а также книги по истории. Ко времени своего возврата в Англию, в 1900 году, он твёрдо решил стать политиком. Всего через год, 25-летнего молодого человека избрали членом парламента. Его продвижение по службе шло быстро — он стал сначала Младшим Секретарем по Делам Колоний, потом Министром Торговли, затем Министром Внутренних дел. К началу Первой Мировой Войны, Черчилль занимал должность Военно-Морского Министра, хотя его решения на этом посту не всегда были удачными. После войны, он «дослужился» до Министра Финансов.

Черчилль с королём Георгом VI и королевой.

Он был противоречивой личностью — выступая за улучшение условий труда рабочих, и тюремную реформу (в частности за то чтобы политических заключённых перестали приравнивать к уголовникам), Уинстон тем не менее был империалистом, активно выступавшим против независимости Индии и считал, что право голоса для женщин это «вздор». Будучи аристократом, он ненавидел большевиков, однако, имея много друзей-евреев, ещё больше ненавидел фашистов. В британском парламенте,

Черчилль поддерживал то Либералов, то Консерваторов, наживая себе как противников, так и сторонников в обеих партиях.

3 сентября 1939 года, Великобритания вступила во Вторую Мировую Войну. Как человек, побывавший за свою жизнь и военнослужащим, и военным министром, Черчилль лучше других подходил на должность лидера в это тяжелое время. В 1940 году он стал Премьер-министром по просьбе короля Георга VI, а позднее занял ещё и пост Министра Обороны. Этот опытный политик оправдал возложенные на него надежды — он многократно ездил на переговоры с Советским Союзом и США, подписав целый ряд важных соглашений с Рузвельтом и Сталиным, и при этом ещё произносил пламенные речи по радио, включая ту которую я процитировала выше. Многие британцы считают, что именно благодаря его талантам оратора и дипломата их страна смогла победить в этой войне.

Чартвелл — дом-музей Черчилля в графстве Кент.

После победы, Черчилль проживёт ещё 20 лет. В 1951 году его даже снова изберут премьер-министром. Однако его второй срок не будет ничем особо примечателен. Через 4 года, после тяжёлого инсульта, он будет вынужден уйти в отставку. Его похороны, в 1965 году, будут публичными и пройдут с почестями, которых обычно удостаиваются лишь члены королевской семьи. У него было множество талантов — он написал несколько пухлых

томов по истории и ряд художественных произведений. Он даже был удостоен Нобелевской Премии по литературе за 1953 год. В свободное время, политик также неплохо рисовал акварелью. Однако больше всего он запомнился миру как один из людей, спасших мир от фашизма, и выдающийся реформатор в политике. По опросу 2002 года жители Туманного Альбиона признали Черчилля самым великим британцем всех времен.

Во время войны, подавляющее большинство продуктов в Великобритании «нормировалось» то есть строго ограничивалось и выдавалось по карточкам. Женские журналы того времени были полны рецептов, позволяющих экономить дефицитные продукты. Большинство из них позднее были модифицированы за ненадобностью, и поэтому оказались забыты. Одно из немногих исключений из этого правила — так называемые «рассыпчатые пироги», ставшие неотъемлемой частью британской кухни. Ведь они не только требовали меньше теста, а значит и времени в приготовлении, чем обычные, но были еще и удивительно вкусными!

Рассыпчатый пирог с яблоками и ежевикой

На 4 порции, вам понадобится:

Для присыпки:

120 г муки.

60 г сахарного песка.

60 г сливочного масла, комнатной температуры, измельчённого.

Для начинки:

300 г кислых яблок.

30 г сливочного масла.

30 г сахара, желательно светлого тростникового.

115 г ежевики.

Четверть чайной ложки корицы.

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 190 градусов (с вентилятором — до 170 градусов). Муку масло и сахар положите в большую миску. Разотрите их вместе, чтобы смесь приняла консистенцию хлебных крошек, но не слишком сильно, иначе она получится тяжёлой. Затем равномерно распределите эту присыпку по противню и выпекайте 15 минут, пока она не начнёт приобретать золотистый оттенок.

2. Приготовьте начинку: Очистите яблоки от сердцевины и кожуры, и нарежьте кубиками примерно по 2 см. Сливочное

масло растопите с сахаром на среднем огне и готовьте в течение трёх минут, пока оно не начнет приобретать цвет светлых ирисок. Затем добавьте яблоки и продолжайте варить еще 3 минуты. Примешайте ежевику и корицу. Через 3 минуты, уберите с огня и дайте фруктам потомиться под крышкой ещё пару минут.

3. Переложите тёплые фрукты в глубокое блюдо для запекания, покройте готовой присыпкой и поставьте в духовку минут на 5-10. Подавайте со сливочной помадкой (рецепт которой вы найдете на этом сайте), сливками или мороженым.

Так как этот пирог не имеет «дна», его не режут, а раскладывают по тарелкам ложкой. Его можно приготовить из любых садовых ягод или фруктов. Самые популярные варианты, кроме приведённого выше — чисто яблочный, сливовый, малиновый и ревеневый. А в присыпку часто добавляют геркулес.

Овощ-хамелеон для Дома Оранских
Морковный торт
(Carrot cake)

Приготовление еды, особенно выпечки, лечит тело и душу.

Мэри Берри, английская кулинарка и телеведущая

Морковь — овощ с удивительной историей. Одомашненная около 1000 лет назад, в Афганистане, она очень быстро распространилась по всему Ближнему Востоку, а к XIV веку дошла до Западной Европы. Вначале она культивировалась не ради корня, а ради семян и листьев, которые использовались как лекарство. Причём корень этот был не оранжевым, а желтым или фиолетовым. Этим объясняется старинное русское выражение «Синий, как морковка.» Растения с оранжевым корнем вывели голландские садоводы в начале XVIII века. Многие историки считают, что сделали они это из патриотических соображений — название правящего в то время в Нидерландах дома Оранских звучит во многих языках, в том числе в английском, так же как «оранжевый» (House of Orange). Новая голландская разновидность имела более насыщенный вкус, чем жёлтая, и не окрашивала содержимое кастрюли при тепловой обработке так, как фиолетовая, поэтому вскоре вытеснила и ту, и другую.

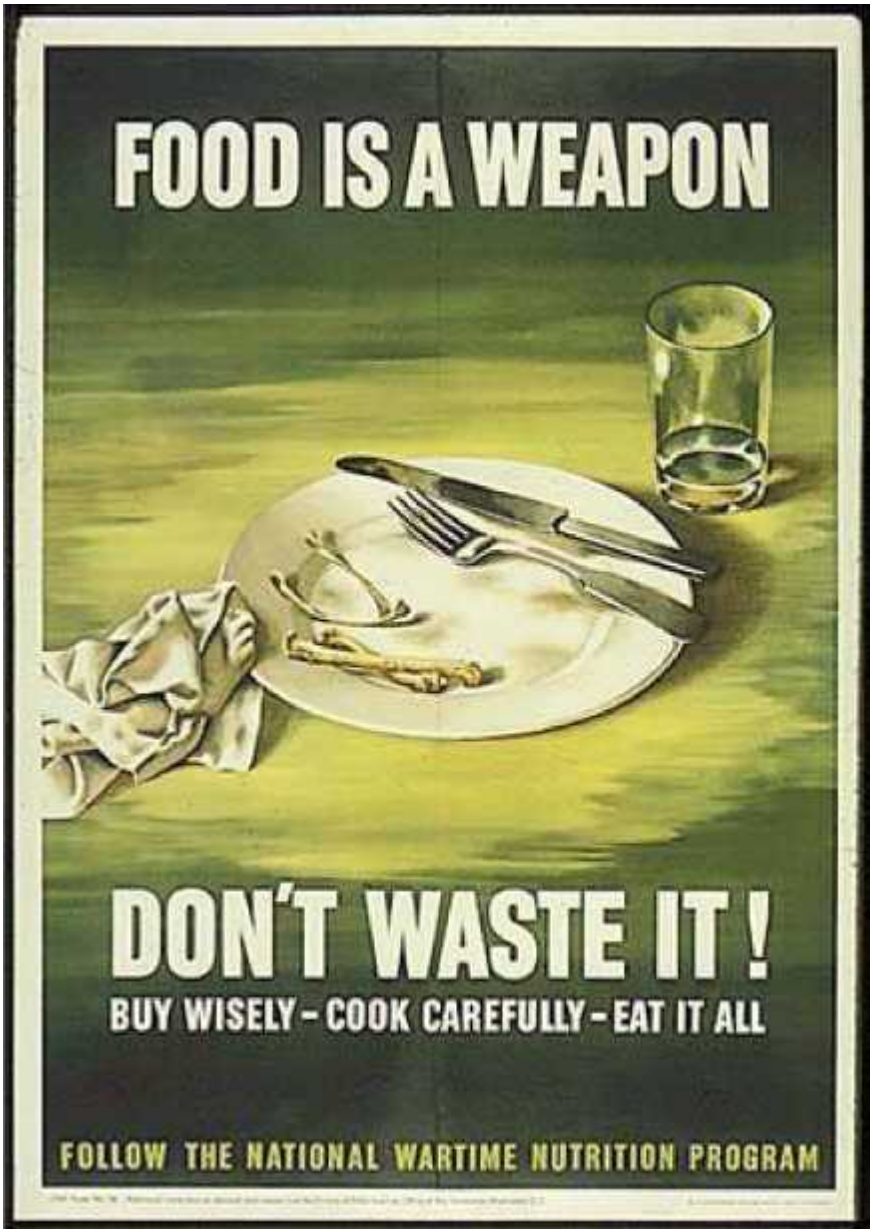
«Фейерверк» из моркови.

Сегодня семена моркови «экзотических» цветов можно купить в некоторых садовых центрах. Разные расцветки содержат разные витамины. Особенно популярна из них фиолетовая — она слаще, чем обычная, а также содержит ещё больше каротина и антоцианы, помогающие предотвратить болезни сердца. Поэтому она сейчас входит в моду у поклонников «суперпищи» («superfood»). Хотя попытки англичан и американцев «внедрить» этот овощ в ведущие супермаркеты пока успехом не увенчались, из-за его непривычной внешности.

Одомашнив морковь ради семян и листьев, люди вскоре начали использовать и корень. Имея приятный вкус, он служил отличным заменителем дорогостоящего в то время сахара во многих блюдах. Англичанам особенно полюбился морковный пудинг, первый дошедший до нас рецепт которого датирован 1654 годом. У него было несколько недостатков, с точки зрения современных кулинаров. Он должен был вариться на пару 3, а то и 4 часа, и не отличался особой внешней привлекательностью. Поэтому уже к середине XIX века, его начал вытеснять торт. В то время как раз появились первые духовки и формы для кексов. Хотя вначале его всё равно по привычке именовали «пудингом». Словосочетание «морковный торт» впервые упомянуто в кулинарной книге лишь в 1912 году.

1 сентября 1939 года Великобритания вступила во Вторую Мировую Войну. До этого, довольно большая часть продуктов завозилась в Англию из других стран. После начала боевых

действий, когда импорт сильно усложнился, а урожаи упали, Министерство Питания было вынуждено ввести «нормирование» (rationing) — систему купонов. По каждому почтовому адресу выдавалось определённое количество очков, в зависимости от того сколько там проживало детей, стариков и хронически больных. Бензин начали нормировать практически сразу после начала войны. В 1940 году, за ним последовали мясо, чай, сыр, яйца и молоко. К середине 1942 года «по карточкам» выдавались уже практически все продукты кроме хлеба и овощей, а также одежда и мыло.



«Еда — это оружие. Берегите её!» Плакат военного времени.

Тут люди вспомнили, что морковь, которую легко было вырастить на огороде, является прекрасным заменителем сахара. К тому же, в те годы англичане начали использовать радар. Дабы не выдать врагу секрет своего необычайного успеха при подбитии вражеских судов и самолетов, британские пропагандисты утверждали, что их военнослужащие просто-напросто едят много моркови, и благодаря этому отлично видят в темноте!

Неудивительно, что торт из оранжевого корнеплода пережил настоящий «взрыв» популярности. А так как нормирование продолжалась ещё почти 10 лет после окончания войны (до 1954 года) за это время успело вырасти целое поколение детей, для которых он был любимым лакомством. В результате, согласно социологическим опросам, сегодня он является самым популярным тортом среди британцев.

С тех пор, его рецепт немного изменился. Начиная с середины шестидесятых годов XX века, этот торт стали покрывать творожным кремом и добавлять орехи, что сделало его еще праздничнее. Именно этот вариант, гораздо более распространённый в наши дни, я и привожу ниже.

Морковный торт с орехами

На один торт (примерно 10 порций), вам понадобится:
Для теста:
350 г моркови, натёртой на мелкой тёрке.
225 мл подсолнечного масла.
275 г муки.
1 чайная ложка пищевой соды.
Полторы чайных ложки пекарского порошка.
Полторы чайных ложки порошка корицы.
4 больших яйца.
300 г сахарного песка.
2 чайных ложки ванильного экстракта.
100 г орехов, измельчённых. Обычно используют грецкие.

Для глазури:

100 г сливочного сыра (например «Филадельфия»), комнатной температуры. Его можно заменить мягким несладким творогом.

25 г сливочного масла, комнатной температуры.

250 г сахарной пудры, просеянной через сито.

1 чайная ложка ванильного экстракта.

Цедра одного лимона.

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов). Круглую форму для торта диаметром 20 см смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки.

2. Морковь смешайте с подсолнечным маслом. В отдельной миске, соедините муку, соду, пекарский порошок и корицу.

3. Взбейте яйца миксером до легкой пены. Продолжайте взбивать, постепенно подсыпая сахарный песок, еще 3–4 минуты, до однородной массы. Затем добавьте в неё ванильный экстракт и мучную смесь, и снова чуть взбейте в однородную массу. Соедините с ней морковь и грецкие орехи, и тщательно размешайте.

4. Получившееся тесто поместите в форму для торта и поставьте выпекаться на 60–75 минут. Готовность можно проверить зубочисткой — тесто не должно к ней липнуть.

5. Дайте готовому торту остыть минут 10, прежде чем вынимать его из формы. Его можно будет покрывать глазурью лишь после того, как он остынет полностью.

6. Для глазури: миксером взбейте сыр (или творог) со сливочным маслом в однородную массу. Уменьшите скорость, и, продолжая взбивать, добавьте сначала сахарную пудру, а следом за ней — ванильный экстракт и лимонную цедру. Готовую глазурь распределите по верху торта. Его можно дополнительно украсить соломкой из моркови или орехами.

В закрытой посуде, этот торт может храниться в холодильнике до семи дней.

Купцы, изменившие ход истории Маллигатони (Mulligatawny)

Коммерция меняет мышление и судьбы наций.

Томас Грей, английский поэт XVIII века

История создания Британской Ост-Индийской Компании (British East India Company) начинается с разгрома англичанами Испанской Армады в 1588 году. Вскоре после этого английские купцы обратились с петицией к королеве Елизавете I, прося разрешения на экспедицию в Индийский Океан. В те годы Испания и Португалия контролировали практически всю торговлю в Юго-Восточной Азии. В 1591 году прошение удовлетворили. А в 1601 году была сформирована Ост-Индийская Компания. Её первыми членами были 216 аристократов и богатых купцов. Они добились получения монополии на 15 лет на торговлю «во всех странах восточнее Мыса Доброй Надежды и западнее Магелланова Пролива».)

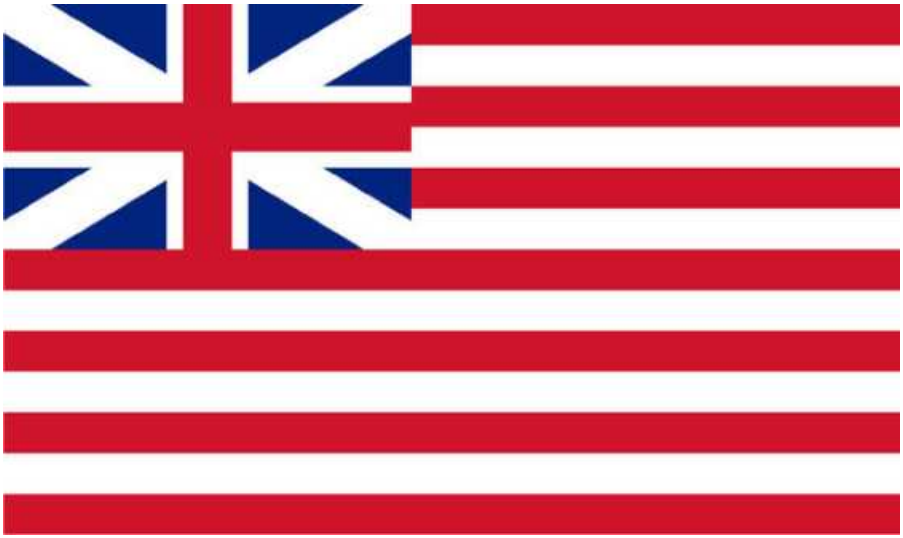
Герцог Камберленд, один из основателей Британской Ост-Индийской Компании.

Как было принято в те годы, мореплаватели, чьи экспедиции финансировала Компания, были санкционированными государством пиратами. Они обязаны были захватывать и грабить суда враждебных государств (в основном Испании и Португалии) и привозить их драгоценный груз на родину. Этот груз часто включал в себя пряности, красители для тканей, чёрное дерево, жемчуг, золото и серебро. Многие купцы также занимались торговлей непосредственно с местным населением, организовывая «фактории», то есть торговые точки на побережье экзотических стран.

Первые четыре экспедиции, в начале 17 века, отправились в Индонезию. Однако там уже хозяйничала Голландская Ост-Индийская Компания, поэтому торговля была не очень прибыльной. Их британским конкурентам пришлось «переключится» на Индию. У них были отличные отношения с местными правителями, которые даже предоставляли им налоговые льготы. В 1609 году, молодой король Яков I сделал монополию Британской Ост-Индийской Компании на торговлю в Азии бессрочной, с оговоркой, что она прекратится после трёх лет убытков подряд. Им также часто приходилось воевать с голландскими коллегами за контроль территории. Эти конфликты даже получили название «англо-голландские войны». Несмотря на это, вскоре фирма имела уже около десятка крупных факторий по всему побережью Индии.

Переломный момент в истории компании наступил в 1670 году, когда король Карл II дал ей право на самостоятельный захват территории, ведение войны, содержание собственной армии и военных укреплений, контроль над правопорядком и даже чеканку собственных монет. Одним словом монарх сделал эту коммерческую фирму фактическим правителем Индии. Она в свою очередь не замедлила воспользоваться своими привилегиями и тут же наняла собственное войско, в основном из местных жителей, так называемых сипаев. Если в 1750 году солдат насчитывалось всего 3 тысячи, то через 30 лет — уже 67 тысяч, что позволило им победить всех индийских правителей, взяв страну под свой контроль.

Несмотря на то, что в конце XVIII и начале XIX века британский парламент издал целый ряд актов ограничивающих полномочия Ост-Индийской Компании и делающих её подвластной Британской Короне, у этой фирмы сохранились монополии на ввоз чая в американские колонии и опиума — в Китай. Первая приведёт к Американской Войне за Независимость. Она начнется в 1775 году, после того, как жители этой страны откажутся платить чересчур высокие налоги, не имея при этом представителей в правительстве. После неё Америка станет независимым государством. А вторая послужит поводом для двух Опийных Войн в середине XIX века, когда китайское правительство вдруг запретит ввоз заморского наркотика.



Флаг Британской Ост-Индийской Компании образца 1668–1801 годов.

Наконец, в 1857 году взбунтовались сами сипаи. После того, как британское правительство успешно подавило восстание, всесильная компания была национализирована. Однако нет сомнений в том, что за 250 лет своего существования она стала самой успешной коммерческой фирмой в мировой истории и навсегда изменила её ход. К тому же, флаг, под которым плавали её корабли, послужил образцом для флагов США и Греции.

Купцы, в отличие от пришедших позже миссионеров, не стремились навязать индусам свою религию или культурные ценности. Однако они не разрешали им занимать важные государственные посты. Для этого они присылали молодых людей из Англии. Те из них, кому удавалось избежать смерти от тропических заболеваний и вернуться на родину, часто на всю жизнь сохраняли любовь к индийской кухне. В частности к супу «Маллигатони». Это блюдо была впервые упомянуто в британских источниках в 1784 году, в период расцвета Ост-Индийской компании. На тамильском языке (одном из диалектов Индии) это название означает «вода и перец», но ингредиентов у него гораздо больше.

Маллигатони

На 4–6 порций Вам понадобится:

125 г репчатого лука, нашинкованного. 2 стебля сельдерея, мелко нарезанных.

1 морковь, кубиками.

60 г сливочного масла.

1.5 столовой ложки муки.

1.5 чайной ложки порошка карри.

1 л куриного бульона.

Половина яблока, мелко нарезанная.

60 г белого риса.

200 г белого куриного мяса, кубиками.

Щепотка сушёного тимьяна.

125 мл густых сливок.

Способ приготовления:

1. В большой кастрюле, пожарьте на сливочном масле лук, сельдерей и морковь. Добавьте муку и карри и жарьте еще пять минут.

2. Добавьте куриный бульон, перемешайте, доведите до кипения и варите, на медленном огне, примерно полчаса.

3. Добавьте яблоко, рис, курицу, соль, перец и тимьян. Продолжайте варить, на медленном огне, 15–20 минут, или пока рис не будет готов.

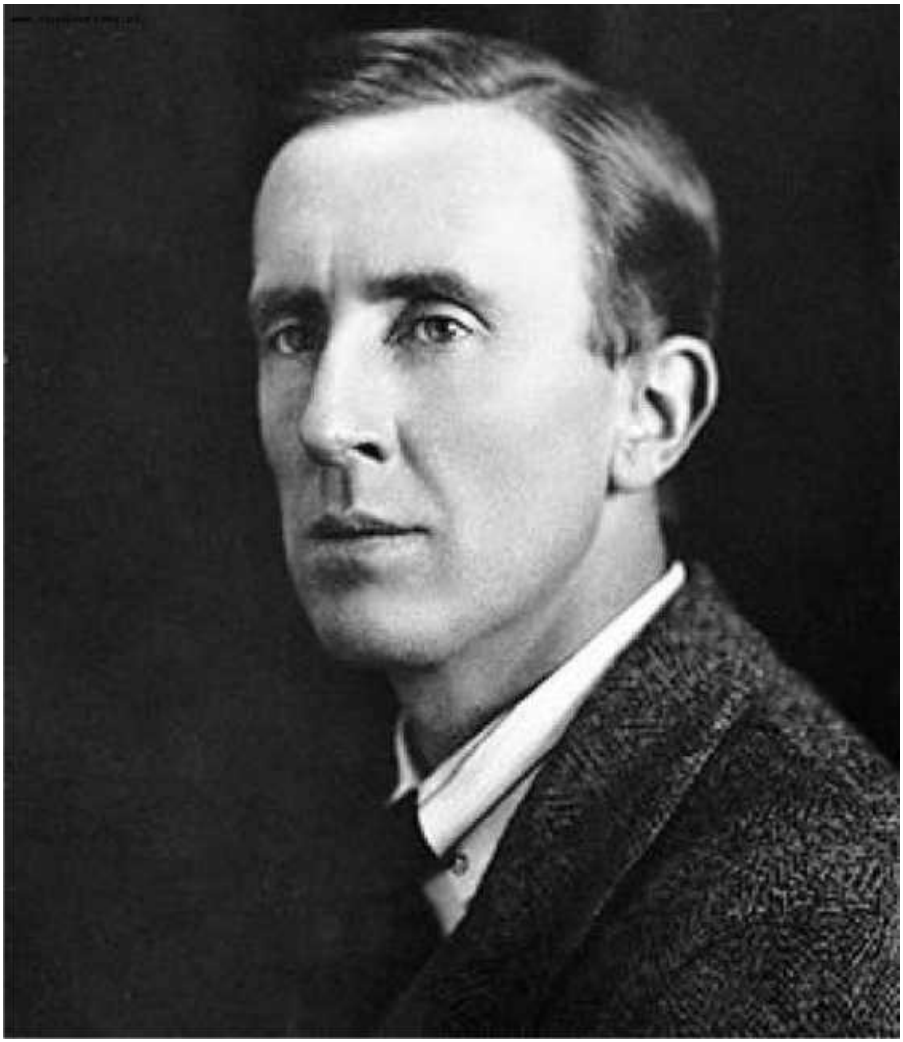
4. Подавайте горячим, со сливками.

Хранитель древних легенд
Заливное из летних ягод
(Summer Berry Terrine)

Не всякое золото блестит; не всякий кто блуждает, заблудился; не всё что старо, засыхает — глубоким корням мороз не страшен.

Джон Рональд Толкиен, английский филолог и писатель

В 2003 году, телекомпания Би-Би-Си решила выяснить, какая у британцев самая любимая книга. Для чистоты эксперимента участников попросили голосовать только за романы и повести. В конечном итоге был составлен список из 200 произведений. На втором месте был роман Джейн Остин «Гордость и предубеждение». «Ребекка» Дафны Дюморье вышла на 14-е, а «Путешествие по Вселенной Автостопом» Дугласа Адамса оказалось на четвёртом. Были и иностранные — выше всех оказалась «Война и Мир» Льва Толстого, на двадцатой позиции. Однако никто не мог предположить, что первое место, с довольно большим отрывом, займёт «Властелин Колец» («Lord of the Rings»).



Джон Рональд Толкиен.

Автор этого эпического романа, Джон Рональд Толкиен, родился в 1892 году, в городе Блумфонтейн в Южной Африке, где его отец возглавлял филиал банка. Когда ему было 3 года, он поехал с мамой и братом в Англию, навестить родных. Однако глава семьи вскоре скончался от ревматической лихорадки, и его вдова решила остаться в Великобритании, в городе Бирмингем. Мать Джона была из протестантской семьи, но в 1900 году приняла католичество. Она решила обучать своих детей самостоятельно, на дому, и в 4-летнем возрасте они уже умели читать и писать. Будущий знаменитый литератор зачитывался сказками про фей Джорджа Макдональда. Макдональд часто говорил, что пишет для взрослых, поэтому его считают одним из родоначальников жанра фэнтези, а его детские сказки пронизаны

христианской моралью. Именно он уговорил Льюиса Кэролла опубликовать «Алису в стране чудес».

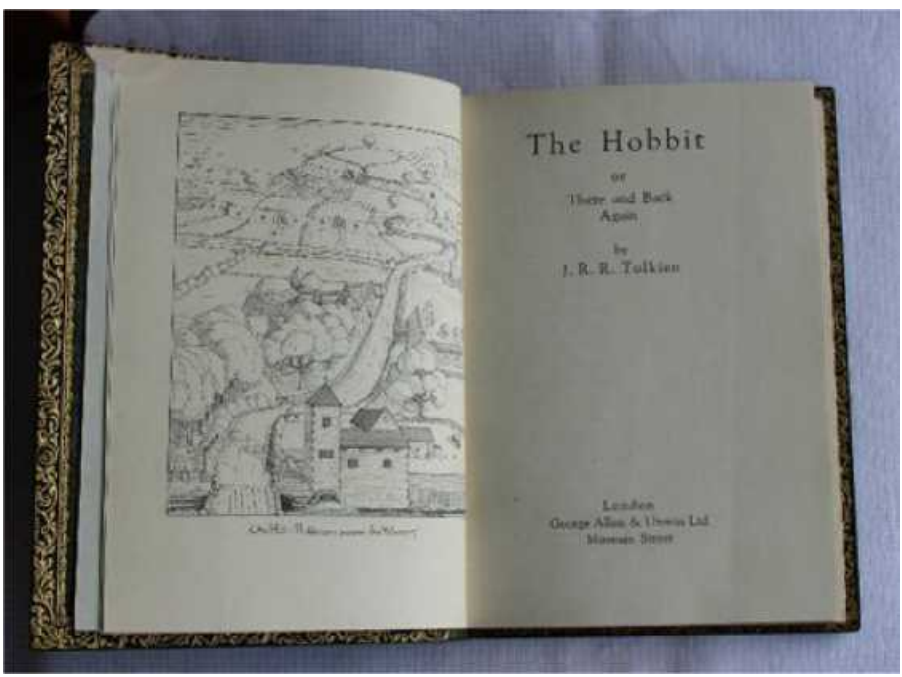
Когда будущему создателю Средиземья было 12 лет, его мать умерла от диабета. Она попросила своего знакомого священника воспитать её сыновей хорошими католиками. Опекун выполнил эту просьбу, забрав сирот к себе. Единственный конфликт произошел в 1908 году, когда шестнадцатилетний Джон безнадежно влюбился в соседскую девушку, Эдит. Не одобряя того, что его подопечный связался с протестанткой и отвлекается от учебы, священник запретил ему видеться с ней, и даже писать письма, до тех пор, пока ему не исполнится 21. Через 3 года, на следующий день после своего дня рождения, молодой человек снова встретился с Эдит. Она уже приняла предложение от другого, думая, что Джон утратил к ней интерес, однако после их разговора передумала. Вскоре они поженились, и были вместе более 50 лет. Она даже приняла католичество, по его настоянию.

Жена и муза Толкиена, Эдит.

Когда началась Первая Мировая, он не рвался воевать, так как хотел сначала завершить учёбу. Поэтому он попал на фронт лишь в середине 1916 года. Джон участвовал в Битве при Сомме, самым кровопролитном сражении этой войны, но из-за слабого здоровья провел половину времени в госпиталях, а в 1920 году был демобилизован. Как человека с отличием закончившего курс английского языка и литературы в Оксфордском Университете, его приняли на преподавательскую должность в университет в

Лидсе, на севере Англии. Он стал специалистом по языку древних англосаксов. Его переводы на современный язык легенды «Сэр Гавейн и Зелёный Рыцарь» а также эпической поэмы «Бэовульф» (над которым он работал 6 лет) до сих пор считаются одними из лучших. В отличие от предыдущих исследователей, Толкиен считал, что мифические чудовища в поэме являются аллегорией человеческой жизни и символом вечных ценностей, а вовсе не признаком несерьёзности авторов.

Этот уважаемый академик мог бы и не стать писателем. Но у него было четверо детей, и он часто придумывал для них сказки, записывая их в тетрадях. Однажды он упомянул одну из них в разговоре со своей знакомой, сотрудником издательства. Книжка произвела на неё такое впечатление, что она уговорила автора опубликовать произведение. Оно вышло в 1936 году, под названием «Хоббит». К всеобщему удивлению, книга полюбилась не только детям, но и взрослым, и вскоре читатели попросили продолжения. «Властелин Колец» создавался более 12 лет — с 1937 года по 1949, и был издан в 1955 году.



«Хоббит», первое издание. 1936 год.

Роман сразу стал невероятно популярным, особенно начиная с середины шестидесятых годов, когда он стал практически символом движения хиппи. Читатели даже спрашивали Толкиена, не является ли его произведение аллегорией Второй Мировой

Войны. Несмотря на то, что он всю жизнь страстно ненавидел как фашистов, так и коммунистов, считая любые вооружённые конфликты бессмысленными и чудовищными, автор настаивал, что его книга совершенно не имеет отношения к политике, а если и является аллегорией войны, то Первой Мировой, в которой он непосредственно участвовал.

Толкиен был нашим современником, но его самые знаменитые произведения кажутся написанными несколько столетий назад. То же самое можно сказать о приведённом мной ниже десерте — он появился в XX веке. Однако подобные ему желе были очень популярны уже в XIX, и он, несомненно, мог бы украсить праздничный стол викторианской леди.

Заливное из летних ягод

На одно заливное (6 порций), вам понадобится:

65 г сахарного песка.

250 мл полусухого белого вина.

45 мл лимонного сока.

20 г (4 чайных ложки) порошкового желатина.

225 г клубники (не крупной).

225 г малины.

225 г других летних ягод. Обычно используют смородину, чернику, ежевику или их смесь 6 листиков свежей мяты.

Способ приготовления:

Примечание: этот десерт требует длительного застывания,

поэтому его лучше готовить заранее. Ягоды, как правило, рекомендуют взять свежие, но можно использовать замороженные.

1. 250 мл воды залейте в кастрюлю и поставьте на медленный огонь. Растворите в ней сахарный песок, доведите до кипения и дайте покипеть одну минуту. Перелейте в миску, охладите, затем добавьте вино и лимонный сок.

2. В маленькую миску налейте 60 мл воды и присыпьте желатином. Дайте ему разбухнуть, затем подержите миску над кастрюлей с медленно кипящей водой 2–3 минуты, пока он не растворится. Добавьте к сиропу, приготовленному вами в первом шаге.

3. Подготовьте ягоды, клубнику разрежьте пополам. В глубокий противень, наполненный холодной водой и кубиками льда, поставьте форму для буханки, объёмом примерно 1 литр. Вода должна доходить до половины формы. Клубнику и малину отложите в сторону; остальные ягоды положите на дно формы, и залейте половиной жидкого желе. Дайте немного застыть, не убирая с противня.

4. Ровным слоем положите в форму клубнику и малину, перекладывая их листиками мяты. Осторожно заполните форму оставшимся желе. Когда оно немного застынет, поставьте в холодильник не менее чем на 3 часа, желательно на ночь.

5. Чтобы вытащить готовое желе из формы, опустите её на несколько секунд в горячую воду и тут же переверните на блюдо. Чтобы желе хорошо вышло, форму надо чуть встряхнуть и приподнять. Подавайте с жидкими сливками или мороженым.

Бессмертный сын фермера Яблочный Пирог по-английски (Apple pie)

Я не знаю, какое впечатление я произвожу на окружающих; но самому себе я кажусь лишь мальчиком, играющим на берегу моря, который радуется тому, что иногда находит более гладкий камушек или более красивую ракушку, чем обычно, в то время как перед ним простирается огромный, неизведанный океан Истины.

Исаак Ньютон, английский учёный

Яблоки были завезены в Англию ещё древними римлянами, в первом веке нашей эры, и сразу же стали использоваться в кулинарии. Первый дошедший до нас рецепт яблочного пирога датируется ещё 1381 годом. Однако самое знаменитое яблоко в истории — то, которое побудило Ньютона сформулировать Закон Всемирного Тяготения.

Исаак Ньютон родился в 1642 году, в деревушке Вулсторп в графстве Линкольншир в восточной Англии. Его отец, обеспеченный фермер, умер за 3 месяца до рождения сына. Когда Исааку было 3 года, его мать снова вышла замуж, но отношения мальчика с отчимом были напряжёнными, и его в основном воспитывала бабушка. Его отдали в школу, однако вскоре забрали, чтобы он работал на семейной ферме. Будущему учёному это очень не нравилось. К счастью, по совету директора школы, ему удалось продолжить обучение, и в конечном итоге он стал там лучшим учеником.

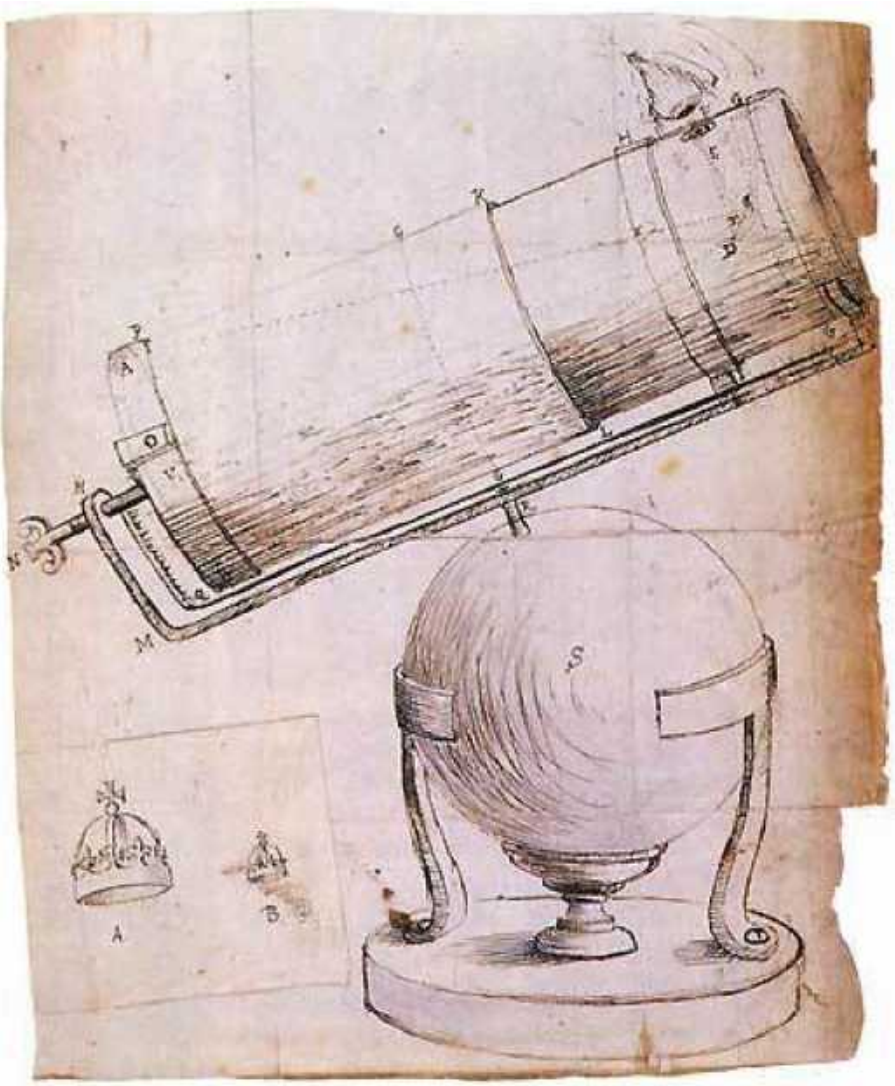
Исаак Ньютон, 1702 год.

В 1661 году, молодой человек поступил в Колледж Святой Троицы в Кембриджском Университете. Так как он был, как бы сейчас сказали, «льготником», первое время ему пришлось прислуживать валетом одного из преподавателей, чтобы оплатить обучение. Через 4 года его удостоили стипендии. В университете он изучал математику и философию. Он также серьезно увлёкся астрономией и «механической философией». Последователи этой науки, самым известным из которых был Рене Декарт, считали, что Вселенная — это гигантский механизм, принципы работы которого поддаются изучению. Механическая философия позднее разовьётся в физику и химию.

В 1666 году в Англии была эпидемия чумы, и университет временно закрыли. Год, проведённый на ферме родителей, был очень важным для молодого учёного. Именно в это время он провёл знаменитые эксперименты с призмами, доказав что белый

свет — это смесь цветов, а также сформулировал свою теорию исчисления и закон гравитации. Над последним он и вправду задумался тогда, когда увидел, как яблоко падает на землю. Однако под яблоней он в это время не сидел, и упало оно не ему на голову.

Вернувшись в университет, Ньютон написал монографию на латыни, название которой переводится как «Анализ Уравнений с Бесконечным Рядом Чисел». В ней он изложил свою теорию исчисления. Опасаясь критики, учёный опубликовал твой труд лишь в 1711 году. Эта длительная задержка привела к многолетним спорам с немецким математиком Готфридом Лейбницем о том, кто из них первым сформулировал теорию. В 1672 году, Исаак изобрёл телескоп-рефлектор. В нём использовались зеркала, а не линзы, как в более примитивных рефракторах, поэтому он не был подвержен так называемой «хроматической аберрации», сильно портящей фокусировку изображения. После демонстрации изобретения, наш герой стал членом Королевского Научного Общества.



Телескоп-рефлектор — рисунок, сделанный Ньютоном в тетради.

В 1679 году Ньютон занялся изучением механики небесных тел. Через 5 лет он опубликовал монографию «Движение тел по Орбите», а ещё через 3, в 1687 году — свой самый знаменитый труд — «Математические Принципы Натурфилософии» (так раньше называли науку). В нём он изложил три Закона Ньютона и Закон Всемирного Тяготения, которые стали основой современной механики. Автор тут же прославился на весь мир. Несколько менее известны, но тоже неоценимы для науки, научные труды, созданные им в первое десятилетие XVIII века — «Шкала Градусов Тепла» (её позднее назовут «температурной

шкалой Ньютона») «Оптика» и «Универсальная Арифметика».

Последние 20 лет своей жизни Ньютон не писал о науке, предпочитая заниматься толкованием Библии, алхимией и оккультизмом. После смерти Исаака были найдены его записи на эти темы, по объёму превышающие его научные монографии. К тому же, в 1701 году он был назначен надзирателем Монетного Двора — должность, которую он занимал более 25 лет и с которой прекрасно справлялся, выявив за свою карьеру сотни фальшивомонетчиков. Он никогда не был женат и не имел детей, но так как, по воспоминаниям современников, он производил впечатление человека, неспособного к романтическим увлечениям, это его не особо заботило. Благодаря своему неоценимому вкладу в науку, он поистине бессмертен.

Самая знаменитая работа Ньютона, «Математические Принципы Натурфилософии» («Principia Mathematica») была бы невозможна без яблока, однажды упавшего в саду. Поэтому ниже я привожу рецепт из этого фрукта.

Яблочный пирог по-английски

На 6 порций вам понадобится:
Для начинки:
140 г сахарного песка плюс 1 столовая ложка для присыпки.
1 чайная ложка порошка корицы.

2 столовых ложки кукурузного крахмала.

600 г кислых яблок, очищенных от кожуры и сердцевины и нарезанных.

Для теста:

400 г муки.

2 столовых ложки сахарного песка.

Цедра одного лимона.

250 г сливочного масла, охлаждённого и нарезанного кубиками.

1 яйцо, взбитое с двумя столовыми ложками холодной воды.

1 яйцо, взбитое, для смазки.

Способ приготовления:

Примечание: вам понадобится форма для пирога, напоминающая миску, объёмом примерно 1.2 литра.

1. Смешайте муку с сахаром и цедрой. Вотрите туда масло, до консистенции песочного теста. Добавьте яйцо, взбитое с водой и замесите тесто.

2. Треть теста отложите в сторону — оно пойдёт на верх для пирога. Остальное раскатайте на присыпанной мукой поверхности на толщину примерно полсантиметра. Приподняв его с помощью скалки, осторожно опустите в форму. Затем прижмите тесто к форме, следя чтобы не было пузырьков. Поставьте на несколько минут в холодильник.

3. Разогрейте духовку до 200 градусов (с вентилятором — до 180 градусов). Поставьте туда пустой противень, нагреваться.

4. В большой миске, смешайте все ингредиенты для начинки. Затем наполните ею форму с тестом таким образом, чтобы начинка немного переполняла её. Края формы смажьте взбитым яйцом.

5. Раскатайте тесто для верха, накройте им пирог и защепите края. Лишнее тесто обрежьте. Чтобы воздух мог выходить, проделайте небольшие дырочки. Смажьте верх пирога взбитым яйцом.

6. Обрезки теста соедините вместе и опять раскатайте. Сформируйте из них листики, украсьте ими пирог сверху, и снова смажьте яйцом.

7. Присыпав пирог сахаром, поставьте в духовку на 45–55 минут, до золотистого цвета. Подавайте со сливками или сливочным мороженым.

Английские культурные традиции Чудо-машина для «арифметической колдуньи»

Те кто, с помощью дисциплин называемых «точными науками», научился ходить на грани неизведанных миров, сможет затем, на белоснежных крыльях воображения, подняться еще выше — в то неисследованное, которое окружает нашу жизнь.

Ада Лавлейс, английский математик

Дадмастон Холл, где жил Чарльз Бэббидж.

Августа Ада Байрон унаследовала свой противоречивый характер от родителей. Её матерью была Арабелла Миллбанк — скромная, верующая женщина, которая хорошо разбиралась в философии, науке и математике. Её отцом был уже прославившийся к тому времени поэт, Джордж Байрон, известный своими бурными, скандальными романами. Арабелла очень надеялась перевоспитать сердцееда, но он женился на ней только из-за денег. Не вынеся постоянных измен и частых перепадов

настроения своего мужа, Миссис Байрон развелась с ним всего через год, назвав его на суде безумцем и извращенцем. Она боялась, что он отнимет у нее дочь, однако поэт уехал из Англии в 1816 году и больше не возвращался. Когда он умер, в 1824 году, его дочери Аде было всего 8 лет.

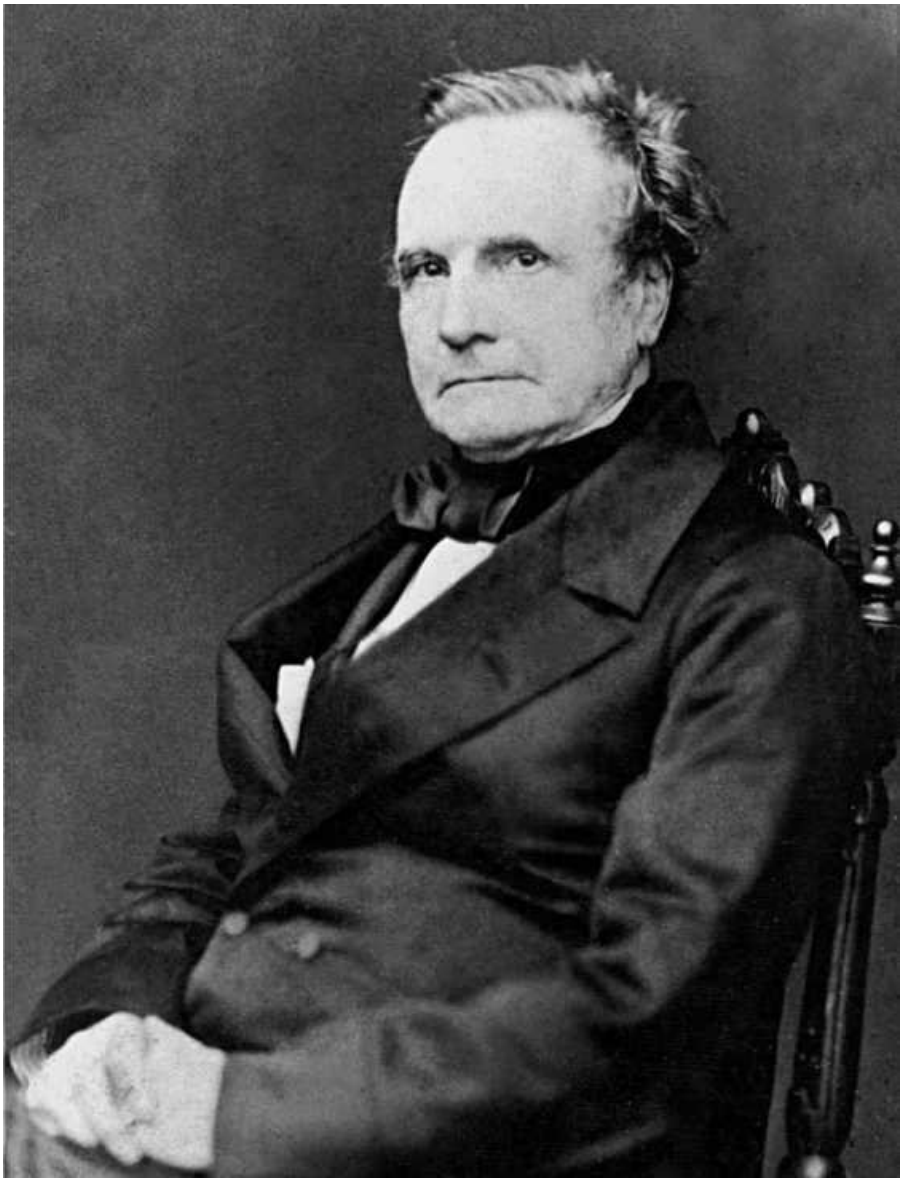
Ада Байрон-Лавлейс.

Мать редко виделась с девочкой, которую в основном воспитывали няни и бабушка, однако поощряла её интерес к точным наукам. Ада была очень болезненным ребенком. Переболев корью, она была почти год прикована к постели, после чего ей пришлось заново учиться ходить. Это только усилило её интерес к математике. В 12-летнем возрасте, девочка решила научиться летать. Она даже пыталась смастерить для себя крылья и написала об этом целую книгу.

Будущая графиня Лавлейс была очень дружна со своей учительницей, Мэри Сомервиль. Мэри была одной из выдающихся

учёных своего времени и одним из первых женщин-членов Королевского Астрономического Общества. Она познакомила Аду со многими деятелями науки, среди которых был Чарльз Бэббидж. Они впервые встретились в 1833 году, когда девушке было 18 лет, на демонстрации прототипа его Дифференциальной Машины (Difference Engine).

Бэббидж был талантливым математиком. Основной сферой его деятельности было составление математических и астрономических таблиц. Они были необходимы для науки, проектирования и навигации. Большое количество цифр в этих таблицах означало, что люди, составляющие их, часто совершали ошибки. Поэтому Чарлз решил создать механизм, который мог бы как-то автоматизировать этот процесс. После 10 лет работы и ряда прототипов, ему удалось создать Дифференциальную Машину, способную с большой точностью вычислять логарифмы и тригонометрические функции. Учёный даже хотел создать для неё принтер, чтобы распечатывать результаты на бумаге. Механизм был построен лишь частично, из-за недостатка средств, но хорошо работал.



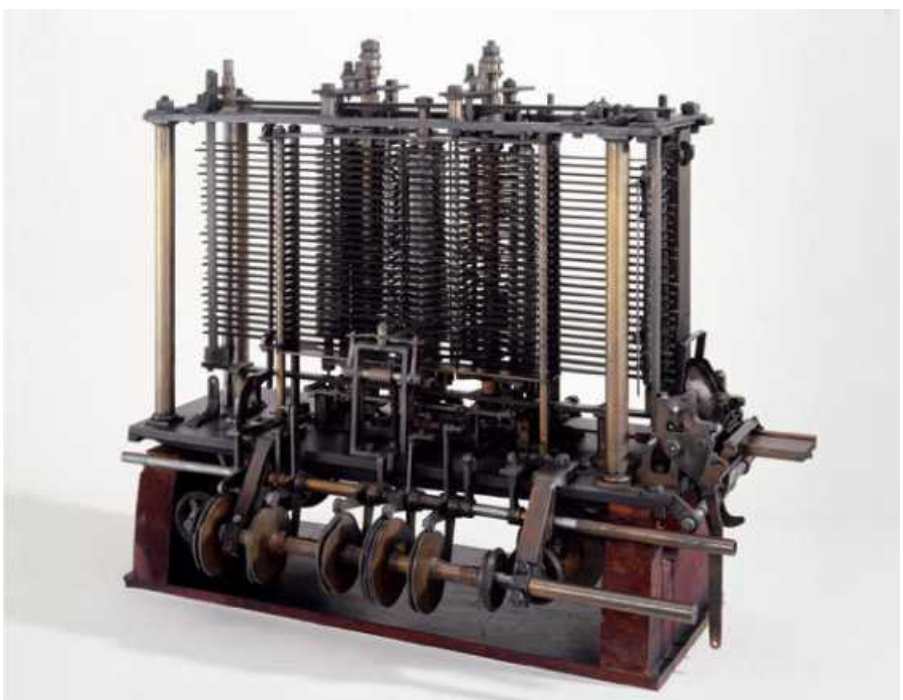
Чарльз Бэббидж.

Учёный был настолько очарован красотой Ады и её математическими способностями, что прозвал девушку «арифметической колдуньей» (The enchantress of number). Она тоже была восхищена его достижениями и в последующие годы часто бывала у него в гостях. Вскоре, Бэббидж начал новый проект — Аналитическую Машину (Analytical Engine). По замыслу, там должны были использоваться перфокарты. Они уже успешно применялись в ткацком станке французского изобретателя Жозефа Жаккара, для создания

стандартизированных узоров.

Математик был уверен, что эти карты позволят его механизму выполнять любые заданные математические задачи. Многие историки считают это первой попыткой создать программируемый компьютер.

В 1842 году Бэббидж прочел лекцию о своей машине в университете в итальянском Турине. Луиджи Менабреа, молодой математик и будущий премьер-министр Италии, составил её стенограмму на французском языке. Она вскоре была опубликована, и Аде поручили перевести документ на английский язык. Она подошла к работе со всей ответственностью, добавив множество своих собственных примечаний. В последнем из них содержится алгоритм, который позволил бы машине вычислять так называемые «числа Бернулли». В 1952 году эти примечания, в 3 раза длиннее, чем сам текст лекции, были снова опубликованы, и молодую женщину признали первым в истории программистом. Она даже высказала предположение, что Аналитическая Машина могла бы писать музыку, поэтому её называют «пророком компьютерного века».



Прототип Аналитической Машины, 1871 год. Музей Науки, Лондон.

Ада Лавлейс проживёт сравнительно недолго, 36 лет, и умрет

в 1852 году, от рака. До сих пор ведутся споры о том, насколько самостоятельной была её работа, так как она регулярно советовалась с Бэббиджем. Сам математик проживёт ещё 20 лет и начнет строительство Аналитической Машины, но так и не сможет её завершить. Тем не менее, их не забывают. В 1980 году Министерством Обороны США был создан компьютерный язык Ада. В 1998 году Британское Компьютерное Общество начнёт присуждать ежегодную Медаль Лавлейс за достижения в области информатики. Дифференциальная Машина сегодня стоит в лондонском Музее Науки. Энтузиасты надеются, что вскоре удастся построить и Аналитическую Машину, по чертежам учёного. Мозг Бэббиджа был после его смерти разделён на две части — одна половина сегодня находится в Музее Науки, а другая — в музее Королевского Хирургического Колледжа (Royal College of Surgeons).

Благодаря достижениям этих двух людей, Англию с полным правом можно назвать колыбелью компьютерной теории. И кто знает, может быть, изучение их наследия приведет ещё ко многим удивительным открытиям.

Плохой, Безумный и Опасный «Греческий» салат (Greek Salad)

Я непостоянен во всём, кроме политики, да и то лишь потому, что политика меня совершенно не интересует.

Лорд Байрон, английский поэт

Так называемый греческий салат известен во многих странах мира. Однако на своей «исторической родине» он значительно отличается от «международного» варианта. В Греции, «деревенским салатом» или «хориатики», называют смесь помидоров, огурцов, болгарского перца, репчатого лука, оливок и брынзы. Так как зелёный салат растет там только зимой, этот овощ в состав блюда не входит. Он был добавлен уже позднее, англичанами и американцами. До середины XIX века, в Греции даже не было помидоров. Томаты были привезены Колумбом из Америки в конце XV века и попали в Элладу из Италии.

Судьба этого блюда в чём-то схожа с жизнью поэта, которого многие считают величайшим из романтиков, Джорджа Гордона Байрона. Он был необыкновенно скандальной личностью — одна из его многочисленных пассий, Леди Кэролайн Лам (Caroline Lamb) назвала его «плохим, безумным и опасным», незадолго до того, как между ними начался роман. Это репутация была в какой-то мере неизбежна — отец Джорджа, разоривший и бросивший двоих жён, включая мать будущего знаменитого литератора, был известен своим знакомым как «Безумный Джек». А брат его деда заколол своего соседа саблей на дуэли, хотя ему удалось добиться того, что убийство признали непреднамеренным.

Лорд Байрон.

Мать Джорджа, Кэтрин Гордон, очень любила и баловала своего единственного сына. Он учился сначала в престижном пансионе для мальчиков Харроу, а затем поступил в Кембриджский Университет. Правда молодой человек увлекался не столько учёбой, сколько спортом и несколькими влюблённостями, о которых он написал свои первые стихи. Объектом его страсти была сначала девушка, затем двое юношей. Эти ранние произведения были настолько скандальными, что он сжёг их по совету своего друга. Однако многие из них потом вошли в сборник «Часы Праздности» («Hours of Idleness»).

Имея титул барона, Байрон, как и положено молодому аристократу того времени, отправился в «Гранд Тур». Так называли путешествие по Франции и Италии в целях «культурного обогащения», разумеется, с сопровождающим, а также гидом и прислугой. Вояж продлился 3 года — с 1809 по 1811. Так как в Центральной Европе бушевали Наполеоновские Войны, вместо более традиционных стран его путь лежал через Португалию, Испанию, Мальту, Грецию и Турцию. Там он написал множество стихов, многие из которых были посвящены его новым влюблённостям. Среди них были люди обоих полов, и даже подростки.

Вернувшись из путешествия, Байрон написал первые две

части одного из своих самых прославленных произведений, «Паломничество Чайльд Гарольда», изданные в 1812 году. Циничный, тоскующий, спесивый аристократ, который тем не менее способен к глубокой любви и дружбе, навсегда получит у читателей и критиков прозвание «Байроновский герой». В европейской литературе XIX века их было множество, в частности пушкинский Евгений Онегин и лермонтовский Печорин. Чайльд Гарольд сделал своего создателя первой настоящей «звездой» в современном смысле этого слова. Стремясь расплатиться с долгами, автор женился на богатой наследнице, Аннабелле Миллбанк. Ей удалось родить ему дочь, однако, не выдержав постоянных измен и частых перепадов настроения своего мужа, она добилась развода с ним уже через год после свадьбы, в 1816 году. Многое из того, что мы знаем о поэте известно благодаря его дневникам и письмам, бережно сохранённым Аннабеллой.

«Грот Байрона», названный в честь поэта, часто бывавшего там. Италия.

Развод был настолько скандальным, что Байрон решил уехать за границу и больше не вернулся. Сначала, он поехал в Швейцарию, вместе со своим другом Перси Шелли и его женой Мэри, сняв виллу на берегу Женевского Озера. Однажды в дождливую ночь, они решили рассказывать друг другу страшные истории. Мэри позднее расширит свою историю и опубликует ее под названием «Франкенштейн». А из рассказа самого Байрона его личный врач создаст собственный, «Вампир». И то и другое произведение стали родоначальниками жанров научной фантастики и фэнтези соответственно.

Следующие несколько лет он провёл в Италии, многократно

переезжая из города в город. Он будет жить в относительной праздности, практически перестав писать, принимая у себя многочисленных друзей и заведя любовницу, замужнюю девушку Терезу Гуччиоли. В конечном итоге её отец не выдержит и заставит поэта уехать из страны. Его главным наследием тех лет будет «Армянско-английская Грамматика», написанная им совместно с монахом ордена Мехитаристов — посетив армянский католический монастырь в Венеции, писатель серьёзно увлёкся армянским языком и культурой.

«Байрон в объятиях Греции», памятник в Афинах.

Байрон отправился в Грецию в 1824 году. Он принял участие в греческой войне за независимость от Османской империи, продав свое огромное родовое поместье в Великобритании и собрав на эти деньги небольшую армию из 200 солдат. Большую часть оставшихся средств он раздавал бедным. Менее чем через

год он заболел и умер, в возрасте 36 лет. Смерть знаменитости привлекла такое большое внимание к борьбе греков за независимость, что он до сих пор считается там национальным героем, несмотря на то, что ему не удалось выиграть ни одного сражения. Его произведения до сих пор считаются культовыми не только в Греции, но и во всём мире. Особенно среди читателей которых, как и Байрона, не привлекает лиризм его знаменитых современников — Вордсворта и Кольриджа, которых он открыто презирал.

Скандальный поэт был большим любителем животных. Когда в университете ему запретили взять с собой собаку, он завёл медведя, заметив, что об этом хищнике в правилах ничего не написано. А на его вилле в Италии жили, по воспоминаниям современников, собаки, кошки, павлины, обезьяны, орёл и сокол. А так как он еще и следил за своим весом, неудивительно, что он был вегетарианцем. Следовательно, ему очень понравился бы приведённый ниже рецепт. Так как этот сайт посвящен английской культуре, я привожу здесь не традиционный греческий, а международный вариант, распространённый в Англии.

Греческий салат

На 4 порции, вам понадобится:
50 г маслин, чем крупнее, тем лучше.
3 средних помидора, нарезанных кубиками по 2 см.
1 огурец, нарезанный кубиками по 2 см.
1 болгарский перец.

1/2 луковицы, лучше красной.

100 мл хорошего оливкового масла.

150 г феты или брынзы.

1 небольшой плотный кочанчик салата, крупно нарубленный. Орегано (душица) — веточка свежего или 2 чайных ложки сухого. 50 мл красного винного уксуса.

Способ приготовления:

1. Соедините все ингредиенты в большой салатнице и тщательно перемешайте.

Душа Озёрного Края
Камберлендский пирог (Cumberland Pie)

Природа ни разу не предавала тех, кто любил её всем сердцем.

Уильям Вордсворт, английский поэт

Этот пирог, (а точнее запеканка), интересен тем, что у него есть «родственники». Его «родителем» считается так называемый «деревенский пирог» (Cottage Pie) упоминающийся ещё в источниках XVIII века. Первоначально, фарш изготавливался из любого мяса, и обкладывался картофельным пюре не только сверху, но и с боков. К середине XIX века, некоторые граждане переименовали его в «пастуший пирог» (Sheperd's Pie). Примерно тогда же появилась и Камберлендская разновидность, в которой пюре посыпали сверху хлебными крошками. А в начале XX века, возникло разделение — «деревенский пирог» теперь изготавливается исключительно из говяжьего фарша, а «пастуший» — из бараньего. Все три разновидности и по сей день легко можно найти на столах британцев.

Васт Ватер (Wast Water) — самое глубокое озеро Англии.

Графство Камберленд интересно тем, что ныне не существует. В 1974 году, оно вошло в состав графства Камбрия (Cumbria). Главной достопримечательностью Камбрии является крупнейший в Англии Национальный Парк — Озёрный Край (The Lake District). Как и во всех других подобных заповедных зонах, там до сих пор проживают люди. Однако в таких местах запрещено расширять дороги, а дома можно строить только из местных материалов и не выше трёх этажей. Именно в Озёрном Крае находится самая высокая в Англии гора, Скаффел Пайк, а также самое крупное в Англии озеро, Виндермир (Windermere) и самое глубокое, Васт Ватер (Wast Water). Невероятная живописность этих мест способствовала туризму. Еще в XVIII веке, сюда приезжали состоятельные англичане, чтобы поправить здоровье и полюбоваться красотами. Сегодня это излюбленное место фотографов, художников и любителей походов.

Но главный подарок Озёрного Края человечеству — то, что он вдохновил поэтов Озёрной Школы («The Lake School»). Самый известный из них, Уильям Вордсворт, считается родоначальником Романтического движения в поэзии. Тогда, в самом начале XIX века, многим было трудно принять Промышленную Революцию, с дымящими паровозами и бездушными заводскими станками. Они хотели возврата к природе, духовности и сильным, искренним чувствам. Неудивительно, что им так полюбился именно Озёрный

Край, с его зелёными долинами, по которым можно было бродить часами, многочисленными водоёмами и густыми лесами.

Уильям Вордсворт.

Уильям Вордсворт был связан с этим регионом теснее, чем другие поэты Озёрной школы. Он родился в этих местах, и провел там большую часть жизни. С самого детства, его любимыми занятиями были чтение стихов и долгие пешие прогулки на природе. В 1790 году, окончив университет, 20-летний молодой человек отправился в пешее путешествие по европейским Альпам. В 1791 году он добрался до Франции, как раз в то время когда там происходила революция. У него был роман с француженкой Аннет Валлон, которая родила от него девочку.

Будущий поэт хотел жениться на ней, однако был вынужден вернуться в Англию, и взять в жёны другую женщину. В дальнейшем он виделся с Аннет всего несколько раз, однако регулярно присылал ей деньги на содержание дочери.

Первая книга стихов Вордсворта вышла 1793 году. Она

пользовалась успехом, и автор смог полностью посвятить себя литературной деятельности. Через 2 года он встретился с другим поэтом, Самуэлем Кольриджем. Вместе они составили сборник «Лирические Баллады», давший начало Озёрной Школе. Содержащиеся в нём стихи и поэмы Вордсворта, повествующие о повседневной жизни и природе, отличались простым языком, свободным от традиционных поэтических красивостей — он считал, что искусство не требует искажения природы. Однако в первое время после публикации на современников произвела гораздо большее впечатление содержащаяся в сборнике поэма Кольриджа «Баллада о Старом Моряке» («The Rime of the Ancient Mariner»), полная зловещих образов и философских отступлений.

До сих пор ведутся споры о том, кто из них был более талантлив. Самуэль, несомненно, обладал более богатым воображением. К тому же, среди его произведений не только стихи, но также труды по политике и литературной критике. Тем не менее, трудно сказать, насколько это воображение было обусловлено пристрастием к опиуму, от которого он страдал многие годы. Они с Уильямом из-за этого даже надолго поссорились, несмотря на свою близкую дружбу, а две другие знаменитые поэмы Кольриджа — «Кубла Хан» и «Кристабель» — остались незаконченными.

Райдал Маунт (Rydal Mount) — Дом-музей Вордсворта.

Вордсворт тоже имел повод для грусти. Успех его многочисленных стихов и поэм, некоторые из которых были автобиографическими, сделал его знаменитым. Озёрный край, где он поселился с женой и детьми, стал «магнитом» для туристов. Ещё при жизни поэта, его дом был местом паломничества для молодых романтиков. Уильям опасался, что популярность этих мест испортит ту красоту, ради которой сюда стремились люди.

Он мог не волноваться. В 1951 году Озёрный Край был официально объявлен национальным парком. А в 2017 году он также получил статус Объекта Всемирного Наследия ЮНЕСКО, поэтому ещё много лет будет радовать глаза и души.

Камберлендский пирог

На 4 порции, вам понадобится:
Для начинки:
2 столовых ложки растительного масла.
1 средняя луковица, нашинкованная.
1 морковь, мелко нарезанная.
1 зубчик чеснока, давленный.
450 г нежирного фарша (говяжьего или бараньего).
1 столовая ложка муки.
1 столовая ложка Вустерского соуса (можно соевого).
1 столовая ложка томатного пюре.

1/2 чайной ложки порошка корицы.

1/2 чайной ложки смеси сушеных приправ.

300 мл мясного бульона.

Соль и свежемолотый перец, по вкусу.

Для пюре:

800 г картофеля, нарезанного.

2 столовых ложки сливочного масла.

50 мл молока.

150 г твёрдого сыра, тёртого.

2 столовые ложки хлебных крошек, подсушенных.

Способ приготовления:

1. Лук, морковь и чеснок смешайте и пожарьте на растительном масле 5 минут, до размягчения.

2. Добавьте фарш и пожарьте до коричневого цвета, после чего добавьте муку и перемешайте. Затем соедините с фаршем томатное пюре, вустерский соус, корицу и травы. Снова размешайте.

3. Влив в эту смесь бульон, доведите до кипения, и тушите на медленном огне, под крышкой, 10–15 минут, до готовности фарша. Посолите и поперчите по вкусу.

4. Картошку отварите в подсоленной воде, и разомните ее со сливочным маслом и молоком в однородное пюре. Посолите по вкусу.

5. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов). Положите фарш на дно глубокого блюда для запекания и разровняйте верх. На него положите пюре, ровным слоем толщиной примерно 2.5 см. Смешав тертый сыр с хлебными крошками, посыпьте им блюдо сверху, и поставьте запекаться примерно на 30 минут, до золотисто-коричневого цвета.

6. Чтобы верх был еще более хрустящим, блюдо можно за несколько минут до готовности поставить под горячий гриль. Подавайте с мясным соусом и овощами.

Раба Любви
Бисквитный торт «Виктория» (Victoria Sponge)

У меня никогда в жизни не было такого вечера! Мой милейший, ненаглядный, дорогой Альберт! Его обожание и преданность одарили меня чувством райской любви и счастья, которых прежде я и не надеялась испытать! Я никогда не устану благодарить небо за такого мужа! Быть называемой ласковыми прозвищами, которых никто никогда не использовал по отношению ко мне, было для меня невероятным наслаждением! Это был самый счастливый день в моей жизни!

Королева Виктория

Это запись в дневнике молодой Королевы Виктории от 10 февраля 1840 года. В этот день она вышла замуж за Альберта Сакс-Кобургского, который отныне будет известен просто как «Принц Альберт». Он был её двоюродным братом — подобные браки в то время не возбранялись, и были даже довольно распространены в обеспеченных семьях. У них было много общего — оба выросли в относительной изоляции от «дурного влияния» посторонних людей и воспитывались в большой строгости. Особенно Виктория, чья мать, герцогиня Кентская, стремилась вырастить из дочки полную противоположность её дядям, печально известным на всю страну пьяницам и дебоширам. Как позднее вспоминала будущая императрица, её детство «было довольно тоскливым». Хотя она никогда не стала бы правительницей, произведи её дяди на свет хоть одного выжившего законнорождённого сына.

Свадебная фотография Виктории и Альберта, 1840 год.

Будущие супруги впервые встретились в 1836 году, когда германский принц приехал к её родителям в гости. У Виктории было несколько потенциальных женихов. Но повстречавшись со всеми кандидатами, она настолько быстро и безнадежно влюбилась именно в Альберта, что ни о ком другом и слышать не хотела. В этом нет ничего удивительного — он был не только красавцем, но также большим умницей, трудоголиком, и талантливым архитектором — именно по его проектам строились здания Музея Науки и Музея Естественной Истории в Лондоне.

Но самым любимым его детищем был «Осборн Хаус» — новый дворец, построенный им для тихого семейного счастья на острове Уайт, у южного побережья Англии. Один за другим у венценосной пары родилось пять дочерей и четыре сына. Они старались быть образцовыми родителями. Разобрав по бревнышку полюбившуюся им избушку в Швейцарии, они снова собрали её у себя в саду, чтобы их дети учились кулинарии и садоводству в свободное от более традиционных уроков время. Они понимали, что эти

навыки, скорее всего, ребятишкам не понадобятся, но считали, что подобные занятия способствуют прилежанию и укрепляют моральные устои. А отец семейства часто сам с удовольствием играл с детьми.

Осборн Хаус.

В 1861 году Альберт скоропостижно скончался. Его безутешная вдова не снимет траур до конца своей долгой жизни. Она также будет регулярно приезжать в Осборн Хаус, проводя там каждое Рождество, в память о днях семейного счастья. Вместе с тем, Виктория отдалилась от государственных дел. Её главной резиденцией стал не Букингемский дворец в Лондоне, а замок Балморал в Центральный Шотландии, возможно потому, что сам Альберт приобрёл его десятью годами ранее, в 1852 году.

Далее в жизни королевы начинается достаточно таинственная глава. Дело в том, что Виктория очень сблизилась с одним из своих слуг, Джоном Брауном, в обязанности которого входило сопровождать ее на прогулках. Она уважала его за прямоту, бесстрашие и честность, и он очень помог ей оправиться после смерти мужа. То, что он спал во дворце, в комнате смежной с её, не могло не вызвать подозрений всех окружающих. Даже дети императрицы, с самого начала невзлюбившие Брауна, называли его между собой «маменькин любовник». Их мать всё отрицала, называя эти пересуды «сплетнями завистливых аристократов». Однажды верный слуга даже спас ей жизнь, вырвав пистолет у человека, который хотел её застрелить. Никаких доказательств

физической близости между ними нет, однако те, кто уверен, что она всё-таки была, указывают на то, что при жизни Брауна королева заказала его портрет, а после его смерти, в 1883 году, памятник. О Виктории и Джоне был снят голливудский фильм «Миссис Браун».

Джон Браун.

Те, кто считает, что несомненная любовь королевы к своему слуге была чисто платонической, отмечают, что точно так же близка она была к своему секретарю, индусу Абдулу Кариму, с которым познакомилась во время своего золотого юбилея (50-летней годовщины правления) в 1887 году. Он даже учил её своему языку. А она обвиняла в расизме всех, кто осмеливался назвать их отношения «непристойными».

Виктория умерла в 1901 году. В полном соответствии с подробными указаниями, её похоронили с военными почестями. На ней было белое платье, похожее на свадебное, а рядом лежал домашний халат Альберта и гипсовый слепок его руки. Лишь

самые близкие знали, что в её правой руке, завернутая в бумагу и скрытая букетиком цветов, была зажата фотография Джона Брауна. Среди людей, шедших за гробом, был Абдул Карим. Он вернётся в Индию и переживёт Викторию всего на 9 лет. Дети императрицы уничтожат многие из её личных писем и отредактируют дневники. А Осборн Хаус, где их родители были так счастливы вместе, отдадут государству, и он станет главной туристической достопримечательностью острова Уайт.

В XIX веке, врачи считали, что маленькие дети могут подавиться изюмом или орехами, входившими в состав популярных тогда тортов к чаю. Именно поэтому был придуман бисквитный торт «Виктория» не содержащий ни того ни другого. Известно, что императрица сама любила кушать бисквит, названный её именем. А так как он достаточно прост в приготовлении, не исключено, что его пекли и её дочки.

Бисквитный торт «Виктория»

На 1 торт (примерно 6–8 порций), вам понадобится:
200 г сахарного песка.
200 г мягкого сливочного масла или маргарина.
200 г самоподнимающейся муки.
1 чайная ложка пекарского порошка.
2 столовых ложки молока.
200 г клубничного джема.

140 г сахарной пудры и 100 г сливочного масла. Так как эти 2 ингредиента добавляются на уже испеченные коржи, их можно не добавлять вовсе, ограничившись для соединения коржей одним джемом.

Сахарная пудра (или песок) для присыпки.

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов).

2. Возьмите две круглые формы для кексов одинакового диаметра (20–25 см). Можно обойтись и одной формой, но тогда коржи придётся печь по очереди. Смажьте формы маслом, и выстелите дно и стенки бумагой для выпечки.

3. Масло или маргарин взбейте с сахаром в светлую, воздушную массу. Яйца взбейте отдельно. Постепенно добавляйте их в масло, не прекращая его взбивать. Муку просейте и добавьте в эту смесь, помешивая.

4. Получившееся тесто распределите поровну по двум формам для выпечки и разровняйте верх, сделав в центре небольшую впадину, чтобы тесто могло подняться. Выпекайте каждый корж 25–30 минут, пока они не поднимутся и не станут золотистыми. Готовые изделия должны быть упругими на ощупь и не липнуть к стенкам формы. Выньте их из формы и дайте полностью остыть.

5. Чтобы приготовить начинку, возьмите деревянную ложку и тщательно разомните кубики масла до однородной массы. Затем возьмите венчик и понемногу добавляйте сахарную пудру, взбивая после каждой порции… Равномерно намажьте этим кремом один из коржей, поверх него добавьте джем и накройте вторым коржом. Сверху посыпьте сахаром.

В классическом варианте, этот торт обычно подают к чаю. Также его довольно часто покрывают «королевской глазурью» (которую иногда называют «рисовальной массой») — получается очень простой торт ко дню рождения, или даже к свадьбе. Существует «ускоренный» вариант рецепта, в котором все ингредиенты для теста просто смешиваются и взбиваются миксером, хотя при этом выпечка будет менее воздушной.

Английские кулинарные традиции
Связь Времён
Сидр
(Cider)

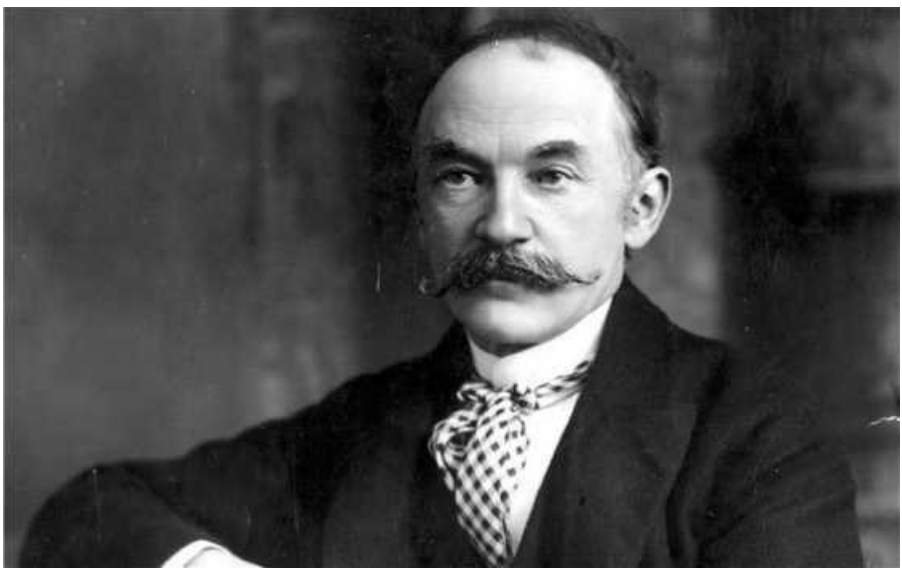
Я считаю, что поэт должен выражать чувства всех эпох и мысли своего времени.

Томас Харди, английский писатель и поэт

Жизнь Томаса Харди не была богата драматичными событиями. Он родился в 1840 году, в семье каменщика, в деревушке Верхний Брокхэмптон в графстве Дорсет, на юго-западе Англии. Его родители были небогатыми, но грамотными, и мальчик с детства любил читать. После окончания школы, его взял в подмастерья местный архитектор. В 1862 году Томас переехал в Лондон и стал студентом лондонского «Королевского Колледжа» (King's College). Молодой человек был талантливым архитектором, и даже был удостоен призов крупных профессиональных организаций. Однако многие его современники не принимали его всерьез, из-за скромного происхождения. Томас начал интересоваться философией — особенно его привлекали либерализм и социализм. Эти идеи

позднее будут выражены им в литературных произведениях.

После своей женитьбы в 1874 году, Харди решил вернуться в родной Дорсет и стать писателем. К тому времени, уже вышли две его повести — «Синие глаза» («A Pair of Blue Eyes») и «Под Деревом Зеленым» («Under the Greenwood Tree»). В последующие годы он написал десятки рассказов и около двадцати романов и повестей. Практически все они получили очень положительные отзывы. Читатели отмечали поэтичность и образность произведений, а также присутствующую в подавляющем большинстве из них острую социальную критику.



Томас Харди.

Автор описывал пороки современного ему общества — чрезмерную озабоченность среднего класса социальным статусом; требование добрачной девственности от женщин; невозможность развода; и полное бесправие женщин в браке по сравнению с их мужьями. Лучшими, и самыми известными, романами писателя являются «Мэр Кастербриджа» («The Mayor of Casterbridge»), «Тесс из рода Дебервиллей» («Tess of The D'Urbervilles») и «Джуд Незаметный» («Jude the Obscure»), в частности потому, что они шокировали современников. В них главные герои нарушают общепринятые нормы морали, чаще всего невольно. Они страдают от того, что окружающее общество не может им этого простить, и в конечном итоге всё заканчивается трагедией. У произведений Томаса Харди вообще очень редко бывает счастливый конец.

Несмотря на «рискованную» тематику, романы пользовались

популярностью. Их автор стал знаменитым и даже дважды номинировался на Нобелевскую Премию по литературе. Многие из них неоднократно экранизировались и ставились на сцене. После смерти жены, в 1912 году, Харди перестал писать прозу и стал поэтом. Многие из его стихов ещё печальнее, чем его проза. Среди них много антивоенных. Хотя они оказали влияние на многих английских поэтов XX века, а некоторые из них были даже положены на музыку, по известности они заметно уступают романам автора.

Харди очень любил свою «малую родину» — Дорсет. Можно сказать, что окружающий ландшафт является таким же героем его прозы, как и люди. Чтобы не привязывать действие к конкретному месту, он использует слово Вессекс. Так называлось старинное англо-саксонское княжество на юго-западе Англии, куда входили современные графства Дорсет, Сомерсет, Девон и Вилтшир. Писатель сам спроектировал свой дом, Max Gate, который ему помог построить его брат. Литератор поживёт там более 40 лет — с 1885 года до самой своей смерти в 1928 году.

Макс Гейт (Max Gate) — дом музей Томаса Харди в Дорсете.

Национальным напитком этих мест считается сидр (cider).

Его традиционно готовят из специальных сортов яблок, слитком кислых и сухих для поедания в свежем виде. Его не следует путать с яблочным вином. Яблоки были завезены в Англию еще древними римлянами, в первом веке нашей эры. Их сразу же стали использовать не только для еды, но и для изготовления спиртных напитков. Сначала туда добавляли мёд, и получался так называемый «бэор». Однако когда в 1066 году Англию завоевали прибывшие из Франции норманны, они привезли с собой более сладкие сорта яблок, так что в мёде уже не было необходимости. Свой напиток они называли «сидр» (cidre). Примерно через 100 лет, англосаксонский бэор оказался полностью вытеснен французским сидром, так как это слово больше не встречалось в записях. Похожее слово, «бир» (beer), появилось в английском языке лишь в XVI веке, но тогда, как и сегодня, им называли пиво, завезённое на Британские Острова из центральной Европы. Первой дошедшей до нас книгой о производстве сидра является «Трактат о Сидре» («A Treatise on Cider») агронома Джона Волриджа, изданный в 1676 году. Из него ясно, что технология изготовления напитка практически не отличается от современной, несмотря на прошедшие с тех пор 350 лет.

Vinetum Britannicum:
OR A
TREATISE
OF
CIDER;
And other Wines and Drinks extracted from Fruits Growing in this Kingdom.
With the Method of Propagating all sorts of Virous FRUIT-TREES.
And a DESCRIPTION of the New-invented INGENIO or MILL, For the more expeditious making of CIDER.
And also the right way of making METHEGLIN and BIRCH-WINE.
The Second Impression, much Enlarged.
To which is added, A Discourse teaching the best way of Improving BEES.
With Copper Plates.
By J. Worlidge. Gent.
LONDON,

«Трактат о Сидре», издание 1678 года.

Французский сидр содержит меньше алкоголя чем

английский — 3–4 % вместо 5–7 %, а американский, схожий с британским по крепости, может готовиться из любых яблок, включая столовые сорта. Британский сидр бывает двух разновидностей. «Белый» (white cider) производится на крупных заводах из яблочного жмыха с добавлением сока и воды, и слегка газируется. Он имеет золотисто-желтый цвет. Так называемый «настоящий» (real cider) производится на более мелких фермах. По правилам, он должен состоять из яблочного сока не менее чем на 90 %, поэтому часто бывает темнее и мутнее «белого», а иногда даже не газируется.

Разумеется, Томас Харди не мог не упомянуть его в своих произведениях. Один из героев его повести «В Краю Лесов» («The Woodlanders») описывается так:

«У него был вид, и запах, воплощения осени. Его лицо загорело до пшеничного цвета, глаза были синие, как васильки, на рукавах и штанинах были пятна от сока, увлажнившего его ладони, а шляпу облепляли яблочные косточки. Его окружала сладкая атмосфера сидра, ежегодное возвращение которого неописуемо чарует тех, кто родился и вырос среди яблоневых садов».

Бунт в Доме Ганноверов
Булочки «Челси» (Chelsea Buns)

Был наш Фред вчера живой, а сегодня нет его…
Будь это его отец, это был бы не конец;
Будь это его сестрица, у горя были бы границы;
Был бы это его брат, было б легче во сто крат;
Было б лучше для страны от смерти всех его родных!
Но умер Фред, вчера живой, а сегодня нет его,
И печали нашей с вами нам не выразить словами…

Эпиграмма о Фредерике, Принце Уэльском, 1751 год

Необычность этих традиционных булочек с изюмом в том, что место их изобретения точно известно. Они впервые появились в начале XVIII века, в престижном лондонском районе Челси, в магазинчике под названием «Булочный Дом» («Bun House»). Это заведение не сохранилось до наших дней, однако просуществовало до 1839 года (пока здание не снесли) и считалось лучшей булочной в столице. В конечном итоге там даже было что-то вроде музея, с картинами, фигурками и игрушками. А началось всё с того, что её облюбовала семья короля Георга II. В последующие десятилетия туда также часто заходили его сын, принц Фредерик, и внук, Георг III, так что в народе это место называли «Королевским Булочным Домом».

Георг II.

Георг II был последним британским монархом, родившимся за пределами Великобритании. Его родиной был немецкий город Ганновер. Когда в 1714 году английская королева Анна умерла не оставив наследников, парламент «пригласил» на трон Георга I, который был Протестантом и к тому же дальним родственником Анны. Его сыну, получившему титул Принца Уэльского, был уже 31 год, и он имел жену и четверых детей. Принц обратился к огромной толпе подданных на английском языке, и сказал им много лестных слов. После того как его отец на несколько месяцев вернулся в родной Ганновер, оставив его своим «заместителем», будущий Георг II стал очень популярен среди британского народа. Это не понравилось его родителю, который никогда не был хорошим дипломатом.

Семейные отношения ухудшились после рождения пятого

ребенка принца. По традиции, крестным отцом мальчика был назначен лорд-гофмейстер (lord-chamberlain, главный советник короля), Томас Холлз. Георг-младший его недолюбливал и публично оскорбил на крестинах. За это принца и его жену изгнали из дворца, хотя и разрешили навещать детей. В последующие 10 лет, до самой своей коронации в 1727 году, он был лидером политической оппозиции, выступающим против собственного отца. Когда тот умер, во время одной из своих поездок в Германию, он не только не поехал на похороны, но и спрятал завещание — видимо потому, что покойный собирался не отдать свои владения ему, а разделить между внуками. Это не повредило его популярности, поскольку казалось его подданным очень патриотичным.

С его старшим сыном, Фредериком, история повторилась полностью. Мальчик воспитывался в Германии и впервые приехал в Англию только после того, как его отец стал королем, в 1728 году, когда ему был 21 год. В отличие от Георга II, который настолько не интересовался интеллектуальным времяпровождением, что даже отдал королевскую библиотеку открывшемуся в те годы Британскому Музею, Фредерик покровительствовал художникам и неплохо играл на виолончели. Подозревая, что его первый внук — незаконнорожденный, отец изгнал сына из дворца. В результате, молодой принц стал еще большим оппозиционером, чем его предшественник.

Фредерик, Принц Уэльский.

Он даже поддерживал восстание Якобитов в 1745 году. Так называли людей считавших, что страной должны править не пришельцы из Германии, а внук Якова II, Чарльз Стюарт. Сторонники претендента на престол называли его «Красавчик принц Чарли» (Bonnie prince Charlie). Восстание продлилась несколько месяцев. Последним и самым кровавым сражением была Битва при Куллодене (Battle of Culloden). Чарли проиграл и был сослан на остров Бенбекула, у западного побережья Шотландии. Местный командир охраны Хью Макдональд, помог ему бежать, дав лодку с сопровождающими и переодев в женское платье. Одной из сопровождающих была приемная дочь Хью, Флора. Её поймали и заточили в Тауэр,

однако благодаря вмешательству Фредерика, принца Уэльского, её выпустили через год.

Флора Макдональд, участница восстания Якобитов.

Наследник престола также серьёзно увлекался крикетом и теннисом. Во время одного из матчей, в 1751 году, он случайно получил сильный удар мячом в грудь. Вскоре после этого он умер от кровоизлияния в легкие. Вся страна была в трауре по народному любимцу. Его отец пережил его на 9 лет.

Как видно из написанного выше, отношения между членами семьи Ганноверов были весьма напряженными, и минуты

семейного счастья были редкостью. Одними из немногих были те дни, когда они вместе ходили в «Булочный Дом» в лондонском Челси. Ниже я привожу фирменный рецепт данного заведения. У него множество вариантов, но этот максимально приближен к традиционному.

Булочки «Челси»

На 10 штук, вам понадобится:
Для теста:
500 г муки.
1 чайная ложка соли.
7 г (1 пакетик) сухих дрожжей.
300 мл молока.
40 г сливочного масла, размягчённого.
1 яйцо.
Для начинки:
25 г сливочного масла, растопленного.
75 г коричневого (тростникового) сахара.
2 чайных ложки порошка корицы.
150 г изюма.
Для глазури:
2 столовых ложки молока.
2 столовых ложки сахарного песка.

Способ приготовления:

1. Муку и соль просейте в большую миску. Добавьте дрожжи.

2. Сливочное масло и молоко разогрейте в кастрюле, чтобы масло растаяло, а смесь стала тёплой. Затем добавьте её, вместе с яйцом, к муке и замесите мягкое тесто. Затем выложите его на присыпанный мукой стол и месите еще 5 минут, пока оно не станет эластичным и не перестанет прилипать к рукам.

3. Равномерно смазав тесто растительным маслом, переложите его в миску, накройте кулинарной плёнкой и поставьте в теплое место на один час, или до тех пор, пока оно не увеличиться в размере вдвое.

4. Помяв тесто, чтобы оно уменьшилось до первоначального размера, раскатайте из него прямоугольник толщиной полсантиметра. Смазав его растопленным сливочным маслом, распределите по нему смесь коричневого сахара, изюма и корицы.

5. Скатав прямоугольник в тугой рулет, разрежьте его на 10 кусков толщиной по 4 см. Затем разложите получившиеся булочки по смазанному маслом противню, накройте полотенцем и оставьте подниматься на полчаса.

6. Выпекайте в духовке, разогретой до 190 градусов (с вентилятором — до 170 градусов) 20–25 минут, до золотистого цвета.

7. Приготовьте глазурь: вскипятите молоко с сахаром, затем варите, на медленном огне, 2–3 минуты.

8. Достав булочки из духовки, сразу же смажьте их глазурью и дайте остыть.

«Величайшее достижение человеческого ума» Шотландская похлёбка (Scotch Broth)

Два самых тяжёлых бремени на свете — время и деньги, а самые несчастные люди — те, у кого того или другого больше, чем они могут использовать.

Самуэль Джонсон, английский поэт, литературный критик и лексикограф

Жизнь Самуэля Джонсона с самого начала была необычной. Он был единственным и поздним ребенком — мать родила его в 40 лет. Она начала учить его грамоте в трёхлетием возрасте, так как заметила его редкую одарённость. В среднюю школу он поступил в 9 лет, а не в 12, как обычно, и проявил большие способности как к древним, так и к современным языкам. Поступив в Оксфордский университет, Самуэль был вынужден уйти оттуда через полтора года, так как у его отца не было денег, чтобы оплатить обучение.

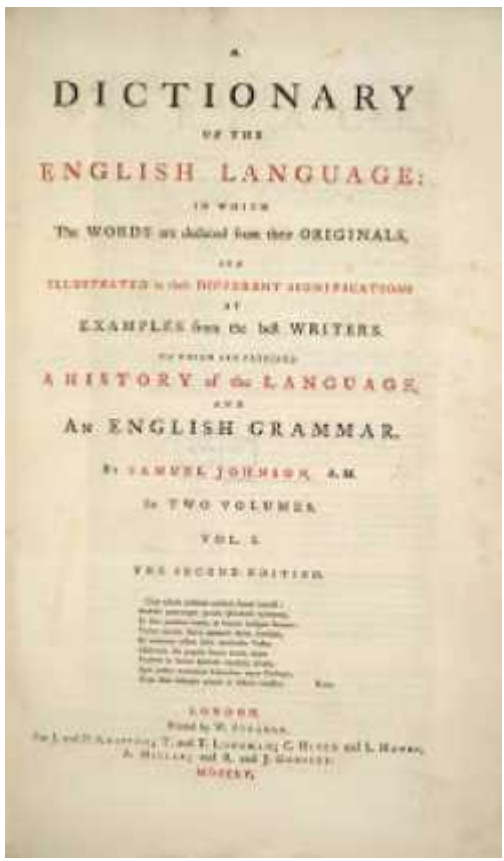
Самуэль Джонсон.

Современные историки предполагают, что у него был Синдром Туретта, так как он всю жизнь страдал непроизвольными тиками. Это делало поиск работы затруднительным, и получить должность преподавателя, как он хотел, ему не удавалось. В 1735 году, Самуэль женился на обеспеченной вдове своего друга. Очень многие, включая её детей, были против, из-за разницы в возрасте — ему было 25 лет, а ей 45. Однако брак был счастливым. Вскоре ему удалось найти работу в «Журнале Джентльмена», для которого он написал множество статей. Его первое литературное произведение, поэма «Лондон», было анонимным, зато второе, «Жизнь Ричарда Сэвиджа», принесло автору известность. Это была биография одного из его друзей, умершего в долговой тюрьме. Сегодня это произведение считается одним из самых необычных в данном жанре.

В 1746 году к Джонсону обратились несколько издателей с просьбой составить толковый словарь. Он подписал контракт, не задумываясь. «Вы говорите, 40 ученых Французской Академии Наук корпели над своим словарем целых 40 лет? 40 помноженные на 40 равно 1600. А тысяча шестьсот французов — это три англичанина. Следовательно, я смогу закончить словарь за 3 года!»

Самоуверенный лексикограф немного не рассчитал свои силы, но работу завершил. Благодаря помощи нескольких

ассистентов и секретарей, «Словарь английского языка» увидел свет через восемь лет, в 1755 году. Два увесистых тома содержали почти сорок три тысячи слов. Впервые в английском словаре, Джонсон использовал цитаты в качестве примеров, чаще всего из своих любимых английских поэтов — Уильяма Шекспира, Джона Милтона и Джона Драйдена. Словарь пользовался большим успехом, и за него автору даже была присуждена степень Магистра Оксфордского Университета. Современники назвали его «величайшим достижением человеческого ума, которое когда-либо предпринималось в одиночку». Несмотря на то, что было создано еще множество ему подобных, «Словарь Джонсона» оставался ведущим 150 лет, пока его место не занял «Оксфордский Словарь Английского Языка» впервые изданный в 1928 году.


A
DICTIONARY
OF THE
ENGLISH LANGUAGE:
IN WHICH
The WORDS are deduced from their ORIGINALS,
AND
ILLUSTRATED in their DIFFERENT SIGNIFICATIONS
BY
EXAMPLES from the beſt WRITERS.
TO WHICH ARE PREFIXED
A HISTORY of the LANGUAGE,
AND
An ENGLISH GRAMMAR.
By SAMUEL JOHNSON, A.M.
In TWO VOLUMES.
VOL. I.
THE SECOND EDITION.
LONDON
Printed by W. STRAHAN.
MDCCLV.

«Словарь Джонсона», 1755 год.

Многие лексикографы последующих лет считают автора необъективным и несерьезным. В книге попадались в частности, такие определения как «Таможенная пошлина: ужасный налог,

взимаемый не обычными судьями, а беднягами, работающими на тех, кому он платится»; или «Овёс: зерно, которое в Англии скармливают лошадям, а в Шотландии — людям». Джонсона также упрекают в непростительном непостоянстве его грамматики и орфографии. Однако писателя нельзя обвинить в недобросовестности. Этот словарь был самым полным и подробным из составленных на то время. Одних цитат, взятых им из литературных произведений и научных монографий, насчитывалось 114 тысяч! По его образцу был создан сначала «Американский Словарь Вебстера», позднее «Оксфордский Словарь Английского Языка» и ряд других, по всей Западной Европе. За этот эпохальный труд король Георг III назначил автору пенсию.

Став известным и обеспеченным, Джонсон мог заниматься тем, что его интересовало. Он несколько лет проработал над изданием полного собрания сочинений Шекспира; написал аллегорию «Расселас, принц Абиссинский», которая была бестселлером еще целое столетие; и составил сборник «Жизнеописания Наиболее Выдающихся Английских Поэтов.» Хотя из 52 литераторов, упомянутых в этой книге сегодня помнят менее десятка (наиболее известны Джонатан Свифт и Джон Милтон), эта монография послужила образцом для многих последующих. В отличие от биографов прошлых лет, Джонсон не идеализировал своих героев, а также анализировал их произведения и взгляды.

Джеймс Бозвелл, друг и первый биограф Джонсона.

В 1773 году, он решил навестить своего молодого друга, шотландца Джеймса Бозвелла. Тот как раз собирался отправиться в поездку по западному побережью, и уговорил Джонсона сопровождать его. Писатель сначала не хотел туда ехать, считая местных жителей варварами, однако был приятно удивлён и изменил свое мнение об этой части страны. Позднее он рассказал об этом приключении, которое продлилось несколько месяцев, в книге «Путешествие по западным островам Шотландии», написанной двумя годами позже. Его спутник, в свою очередь, вел дневник, позднее опубликованный под названием «Дневник путешествия по Гебридам» («The Journal of a Tour to the Hebrides»). Так раньше называли острова, расположенные у северо-западного побережья Великобритании.

Самуэль Джонсон умер в 1784 году, в возрасте 75 лет. Вскоре после этого Джеймс Бозвелл написал биографию своего друга, которая продолжает переиздаваться до сих пор. Там есть такие строки:

За обедом Доктор Джонсон съел несколько тарелок шотландской похлебки с перловкой и горохом, и, по всей видимости, остался очень доволен этим блюдом. «Пробовали ли вы его когда-нибудь?» — спросил я. — «Нет сударь, но я готов съесть еще, хоть завтра,» — ответил он.

«Жизнь Самуэля Джонсона», Джеймс Бозвелл, 1791 год. Перевод мой.

Ниже я привожу рецепт шотландского народного супа, который так понравился лексикографу.

Шотландская похлёбка

На 6–8 порций, вам понадобится:
250 г моркови, кубиками.
250 г брюквы, турнепса или репы, кубиками.
2 луковицы, кубиками.
1 стебель сельдерея, кубиками.

Белая часть одного лука-порея, нашинкованная.

75-125 г перловой крупы.

125 г сушёного гороха, отмоченного в воде не менее четырёх-пяти часов.

Соль и свежемолотый перец, по вкусу.

2.3 литра мясного бульона.

85 г капусты огородной (kale), по желанию.

Способ приготовления:

1. Все ингредиенты, кроме огородной капусты, смешайте в большой кастрюле и доведите до кипения.

2. Варите, на медленном огне, 2–3 часа, пока горох и перловка не станут мягкими. За 10–12 минут до готовности добавьте капусту. Когда она тоже размягчится, суп готов.

Великий индивидуалист
Сэндвичи к чаю
(Tea Sandwiches)

Мне кажется что Бог, создавая человека, немного переоценил свои способности.

Оскар Уайлд, английский писатель и драматург

В какой-то степени можно сказать, что Оскару Уайльду было суждено стать выдающимся человеком. Он родился в столице Ирландии, Дублине, в 1854 году. Его отец, Уильям Уайлд, был настолько талантливым хирургом, специалистом по ушной и глазной хирургии, что в 1864 году был удостоен титула рыцаря, то есть стал официально именоваться «Сэр». Он организовал медпункт для бедных рядом с Колледжем Святой Троицы (Trinity College) в Дублине, а также увлекался ирландской археологией и фольклором. Мать будущего знаменитого писателя была членом националистической группы «Молодая Ирландия» и даже писала стихи. Оскар и его старший брат, Уильям на всю жизнь полюбили стихи ирландских поэтов, которые им читала мама. У них дома был литературный салон, где бывали известные литераторы и учёные того времени.

Оскар Уайлд.

Окончив школу, молодой Оскар поступил в университет — сначала в Колледж Святой Троицы в Дублине, затем в Колледж Магдалины (Magdalen College) в Оксфорде. Там он изучал античную литературу и философию. В то время, в семидесятых годах XIX века, во Франции зарождалось движение, получившее название «Декаданс», от французского слова означающего «упадок». Его последователи, «декаденты», считали, что искусство никогда не поможет достичь истины и неспособно имитировать природу. Поэтому его назначение в том, чтобы выражать эмоции и описывать прекрасные моменты чувственного наслаждения. Неудивительно, что многие упрекали декадентов в цинизме и аморальности. Существовало также похожее направление, Эстетизм. Эстеты утверждали, что искусство должно существовать ради искусства и красоты, а не ради того, чтобы к чему-то призывать или чему-то учить. Оскар Уайлд с самого начала своей литературной карьеры был последователем обоих течений, и позднее написал несколько эссе на эту тему. Ещё будучи студентом университета, он украсил свою комнату лилиями и посудой из голубого фарфора, несмотря на насмешки большинства сокурсников. Окончив учёбу, он переехал в Лондон.

Его первая книга стихов, вышедшая в 1881 году, имела умеренный успех. В том же году он женился и нашёл работу журналиста, в журнале «Мир Женщины» («Woman's

World»). Однако через 3 года это ему наскучило, Он стал писать рассказы и детские сказки, для публикации в других журналах. В 1890 году, Уайлд создает свое самое скандальное произведение — роман «Портрет Дориана Грея». В нём были выражены декадентские идеи и поэтому многие критики посчитали его аморальным. Позднее автор немного переделает его, добавив новые главы и убрав наиболее скандальные фрагменты. Созданную годом позже пьесу «Саломея», Оскару пришлось писать на французском языке — английские законы того времени запрещали ставить пьесы с библейской тематикой. Её удалось поставить лишь в 1896 году.

Однако нашему герою предстояло стать знаменитым. С 1892 года по 1895, он создаст свои самые прославленные произведения — «Веер Леди Виндермир», «Женщина, не Стоящая Внимания», «Идеальный Муж» и «Как Важно быть Серьезным». В этих пьесах, в жанре «социальных комедий», он высмеивает в своих героях лицемерие и двуличность. Многие из них ведут двойную жизнь, сохраняя при этом внешнюю добропорядочность.

Сам Уайлд практически не скрывал своих длительных близких отношений с Лордом Альфредом Дугласом и несколькими другими молодыми людьми. Они часто обедали и путешествовали вместе. В 1895 году это стало поводом для того, чтобы подать на знаменитого драматурга в суд по обвинению в мужеложстве и «непристойном поведении». Подсудимый всё отрицал, утверждая, что его отношения с мужчинами были чисто платоническими. Однако ему пришлось провести 2 года в лондонской тюрьме, и его здоровье было подорвано. Освободившись, он уехал во Францию, где три года спустя умер от менингита.

Оскар Уайлд и Лорд Альфред Дуглас.

Слава этого писателя не угасает по сей день. Его произведения были переведены на многие языки и разошлись на цитаты. Все кто его знал, отмечали его редкое остроумие. А также то, что он был настоящим гурманом, тратившим огромные деньги на рестораны. Герои практически всех произведений Уайлда упоминают о своей любви к еде. Особенно это касается пьесы «Как Важно быть Серьезным». Она начинается с того, что главный герой ждёт в гости свою тетю, и спрашивает у слуги, готовы ли её любимые огуречные сэндвичи. Как только они ставятся на стол, главный герой их съедает. Когда гостья приходит и спрашивает, где же обещанные бутерброды, ей отвечают, что на рынке не было огурцов. Этот обман — первый пример двуличности героев.

Выбор блюда может показаться странным, однако сэндвичи издавна подавались к «чаю в 5 вечера» в аристократических домах. Наиболее традиционными считаются три рецепта приведённые ниже. Сама королева Елизавета II упоминала в нескольких интервью, что именно эти — её любимые.

Огуречный сэндвич с мятой

Вам понадобится:

Несколько ломтиков мягкого белого хлеба (квадратной или прямоугольной формы).

Огурец, тонко нарезанный, чистить не обязательно. Лучше подойдут «тепличные» огурцы — они длинные, почти не имеют семян и не горчат.

Листья свежей мяты.

Лимонный сок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

1. Хлеб смажьте равномерно тонким слоем масла и покройте нарезанными кусочками огурца, в один или два слоя.

2. Добавьте тонкий слой мяты.

3. Приправьте по вкусу лимонным соком, солью и перцем.

4. Срежьте корочки и разрежьте каждый бутерброд по диагонали дважды, чтобы получилось по 4 маленьких треугольных бутерброда.

Сэндвич с копчёной сёмгой и творожным сыром

Вам понадобится:

Несколько ломтиков мягкого белого хлеба (квадратной или прямоугольной формы).

Творожный сыр (например «Филадельфия»).

Копчёная семга, тонко нарезанная.

Лимонный сок, соль и перец по вкусу.

Сушеная петрушка или копченая паприка по вкусу.

Способ приготовления:

1. Хлеб смажьте равномерно тонким слоем творожного сыра.

2. Одну сторону будущих бутербродов покройте нарезанными кусочками копченой семги.

3. Приправьте по вкусу.

4. Срежьте корочки и разрежьте каждый бутерброд по диагонали дважды, чтобы получилось по 4 маленьких треугольных бутерброда.

Сэндвич с яичным салатом

Вам понадобится:

4 куска квадратного хлеба (обычно используется белый, но можно и грубого помола).

2 яйца вкрутую.

1 столовая ложка майонеза.

1 столовая ложка натурального йогурта.

1 столовая ложка горчицы.

1 чайная ложка рубленого укропа.

1 чайная ложка рубленой петрушки.

Морская соль и свежесмолотый перец, по вкусу.

Способ приготовления:

1. Смешайте яйца, майонез, йогурт и горчицу. Разомните эту смесь вилкой или толкушкой для пюре.

2. Добавьте зелень и специи.

3. Распределите получившийся салат по двум кускам хлеба и накройте оставшимися двумя кусками.

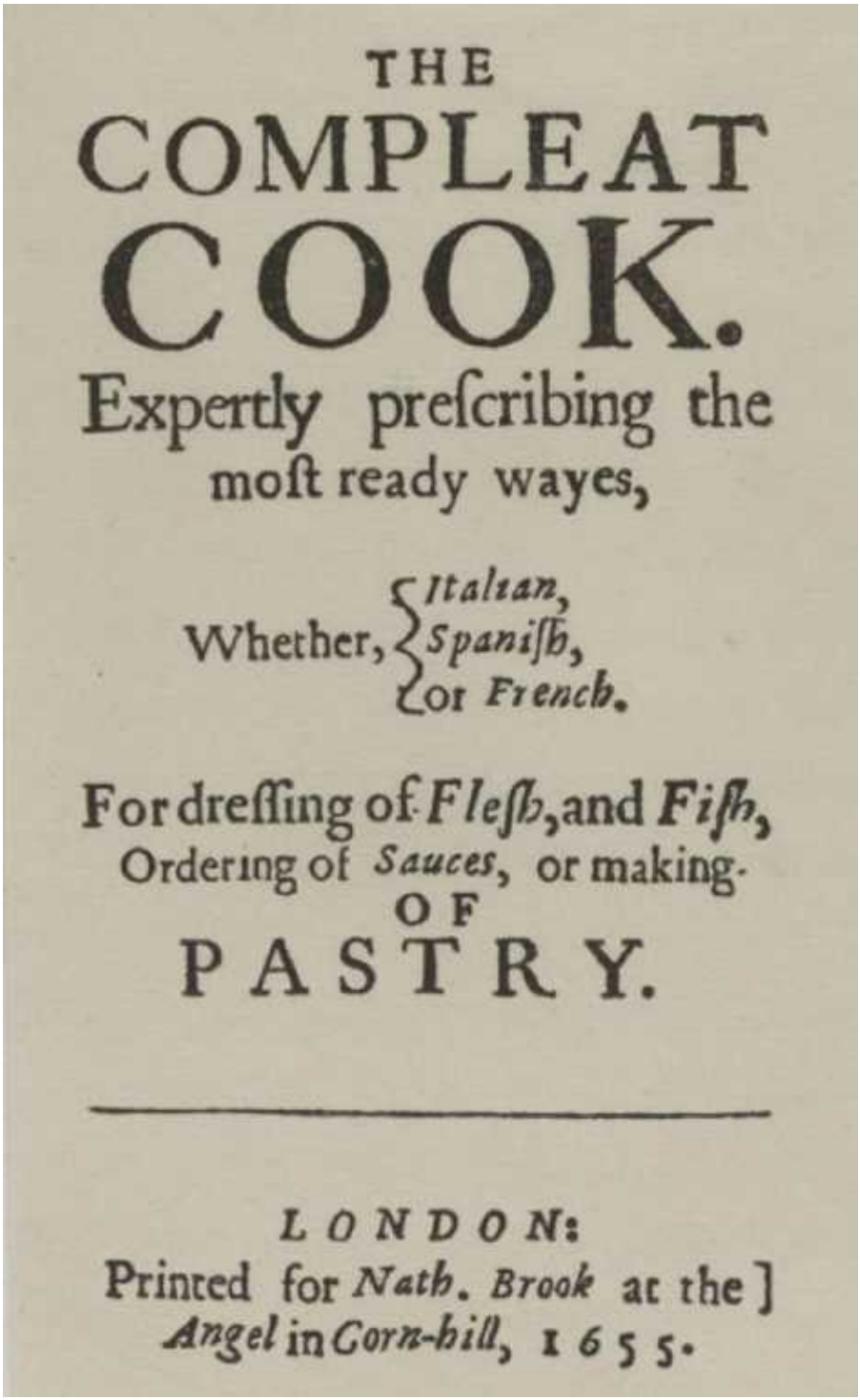
4. Срежьте корочки и разрежьте каждый бутерброд по диагонали дважды, чтобы получилось по 4 маленьких треугольных бутерброда.

Сын казнённого короля Крыжовниковый шут (Gooseberry Fool)

Другие короли добились большего уважения, но, пожалуй, ни один не был так любим своим народом. Это был монарх-плейбой, образец для всех, кто ценил изысканные манеры, веротерпимость, чувство юмора и умение наслаждаться жизнью больше, чем традиционную добродетельность.

Рональд Хаттон, историк, автор биографии Карла II

Английское название этого блюда, «фул» (fool) означает «шут» или «глупыш». Одни уверены, что оно происходит от французского «фуле» (fouler) — «давить», так как десерт делается из давленых фруктов. Другие утверждают, что он получил его благодаря простоте в приготовлении, так как в прошлом существовало еще несколько сладостей с тем же названием, которые готовились совсем по-другому. Как бы там ни было, это блюдо появилось ещё в XV веке, а в «Полной Поваренной Книге» («The Compleat Cook», старинная орфография мной сохранена), изданной в 1655 году, уже приводится вариант, неотличимый от современного.


THE
COMPLEAT
COOK.
Expertly prescribing the
most ready wayes,
Whether, Italian, Spanish, or French.
For dressing of Flesh, and Fish,
Ordering of Sauces, or making
OF
PASTRY.
LONDON:
Printed for Nath. Brook at the
Angel in Corn-hill, 1655.

«Полная Поваренная Книга» 1655 год.

Середина XVII века была одним из самых сложных периодов в

британской истории. Когда король Карл I попытался править как самодержец, в стране началась гражданская война. Сначала монархисты одерживали победы и сын Карла, будущий Карл (Чарльз) II, будучи еще подростком, даже принимал участие в битвах рядом со своим отцом. Однако к 1646 году стало ясно, что сторонники парламента выиграют войну, и шестнадцатилетний наследник отправился во Францию, где уже жила в изгнании его мать. Через 2 года, он переехал в Голландию. Оттуда он пытался вести переговоры с людьми, арестовавшими его отца, но они были непреклонны. Когда в 1649 году Карла I обезглавили, его сын был неофициально коронован в Шотландии.

Однако его противники, жившие в Англии, сдаваться не собирались, и сражения между сторонниками парламента и монархистами по-прежнему продолжались. В последующие 10 лет, английским правителем официально считался Оливер Кромвель. Правда, парламент объявил его не королем, а «Властителем-защитником» (Lord Protector). За голову принца-изгнанника была назначена награда, однако ему удавалось избегать преследователей.

Ситуация изменилась только после смерти Оливера Кромвеля. Его сын Ричард не имел опыта в государственных делах и очень быстро ушел в отставку. После нескольких заседаний, парламент обязал будущего Карла II подписать «Декларацию Бреды» (Declaration of Breda). В ней он давал обещание, что будет выполнять указания министров, а также помилует всех своих противников, кроме тех 59 человек, которые поставили свои подписи под смертным приговором его отца. Он согласился, и в 1660 году был коронован официально.

Карл II.

Несмотря на то что он издал целый ряд актов усиливающих влияние протестантизма в Великобритании, католики больше не преследовались. К всеобщей радости, многие постановления диктатора-пуританина Кромвеля были отменены. В стране снова открылись театры, причём по королевскому указу, женские роли в них теперь играли женщины, а не мальчики, как раньше. Карл вообще был большим любителем прекрасного пола, и имел 14 незаконнорожденных детей от семи женщин! Удивительно то, что он их всех признал и удостоил титулов — даже тех, чьими матерями были простые актрисы. Его брак с португальской принцессой Катериной Барганза не удался — выживших наследников у них не было, а заморские колонии, которые она принесла с собой в качестве «приданого», оказались тяжелым финансовым бременем для страны. Однако король относился к ней с уважением и перед смертью попросил у неё прощения за свое поведение. Катерина осталась католичкой, и, пережив мужа, была вынуждена уехать на родину. А новым королём стал кузен Карла, приехавший из Голландии протестант Вильгельм Оранский (William of Orange).

Карл II и Катерина Барганза, 1661 год.

Самыми успешными любовницами Карла II были две женщины. Первая из них, Барбара Вильер, родила ему шестерых детей, несмотря на то, что сама была замужем. Она добилась положения камер-фрау при дворе, то есть помогала королеве одеваться и раздеваться. Другие придворные говорили, что король прислушивается к ней больше, чем к собственной жене. Погибшая в 1997 году принцесса Диана ведет свой род от одного из сыновей Барбары. Вторая, Луиза де Керуаль (Louise de Kérouaille), потомок старинного французского рода, смогла стать одной из лучших подруг королевы, а её сын, Чарльз Леннокс, является предком обеих жён принца Чарльза — Дианы и Камиллы.

Годы правления Карла II были периодом расцвета юмора и сатиры. В частности, о нём была написана следующая эпиграмма:

Наш Карл в учебники попал.
Потомки скажут смело:
«Ни разу глупость не сказал,
Но мудрых дел не делал»

Джон Вилмот, придворный. Перевод мой.

Говорят, что услышав эти строки, король промолвил: «Это легко объяснимо. За свои слова я отвечаю сам, а мои дела контролирует Министерство!»

В честь короля-юмориста, я решила провести здесь рецепт изысканного десерта с забавным названием.

Крыжовниковый шут

На 4 порции вам понадобится:

250 г крыжовника.

3 столовых ложки сахарного песка.

200 г натурального йогурта.

1-2 столовых ложки сахарной пудры.

1 чайная ложка ванильного экстракта.

200 мл густых сливок.

Способ приготовления:

1. Крыжовник смешайте в кастрюле с сахарным песком. Добавьте немного воды и подогрейте, помешивая. Затем поставьте на медленный огонь и варите, пока ягоды не разварятся. Сняв с огня, разомните их вилкой и охладите в холодильнике.

2. Йогурт взбейте с сахарной пудрой и ванильным экстрактом в однородную массу. Продолжая взбивать, постепенно добавьте сливки. Когда образуется лёгкая пена, разложите десерт по

вазочкам и соедините с крыжовниковым пюре, приготовленном вами в первом шаге.

Стремление к идеалу
Пирог с мясом и почками
(Steak and Kidney Pie)

Как и все кулинарные книги, эта — о гораздо большем, чем просто приготовление еды. В ней прослеживается как невероятная энергия, так и сильная обеспокоенность представителей среднего класса в Англии середины XIX века.

Никола Хамбл, редактор последнего издания «Пособия Миссис Битон по управлению Домашним Хозяйством»

Викторианской Эпохой историки называют период царствования Королевы Виктории, с 1837 по 1901 год. Она была матерью девятерых детей, горячо любившей своего мужа. В начале её правления как раз изобрели фотографию, и Виктория в полной мере использовала это нововведение, чтобы показать королевскую семью как «образцовую». Эти фотоснимки широко тиражировались и были практически в каждом доме. В результате, в Англии XIX века возник настоящий «культ семьи», особенно среди среднего класса. Все семейные портреты того времени, особенно картины, кажутся сделанными по одному образцу — тихая, скромная жена, полный чувства собственного достоинства муж и окружающие их дети-ангелочки.

Однако достичь этого идеала было для многих практически невозможно. Особенно трудно приходилось женщинам. Они должны были давать указания прислуге, далеко не всегда готовой их выполнять. На их плечи ложилась организация чаепитий и званых обедов, которые должны были произвести впечатление на гостей. Они должны были вести семейный бюджет. Они были обязаны быть хорошими, заботливыми матерями. И при всём при этом не выглядеть усталыми. В те годы появилась множество книг по домоводству, призванных помочь хозяйкам больших домов. Но ни одна из них не было такой подробной, и не имела такого ошеломляющего успеха, как «Пособие Миссис Битон по

управлению домашним хозяйством» («Mrs Beeton's book of Household Management»).

Изабелла Битон, 1854 год.

Этот пухлый том до сих пор считается энциклопедией повседневной жизни XIX века. В книге рассказывалось, как ухаживать за детьми и домашними животными, чем их лечить, как штопать одежду, сколько платить прислуге, каковы правила хорошего тона при приеме гостей и многое другое. В предисловии, автор даже сравнила хозяйку дома с генералом армии, повторяя, что главное — организованность и режим. Однако 80 % занимали кулинарные рецепты. Миссис Битон одной из первых применила в кулинарной книге именной указатель, позволяющий легко отыскать нужное блюдо и первой стала указывать состав блюда перед способом приготовления, а не после него. У читательниц, как тогда, так и сегодня («Пособие» переиздаётся до сих пор), возникало полное впечатление, что автор — умудрённая опытом пожилая дама лет пятидесяти. Однако это было совсем не так.

Изабелла Мэри Битон (в девичестве Мейсон) родилась в 1836 году, в Лондоне. Она была старшей из трёх сестёр. Её мать рано осталась вдовой, но через 3 года после смерти мужа ей удалось

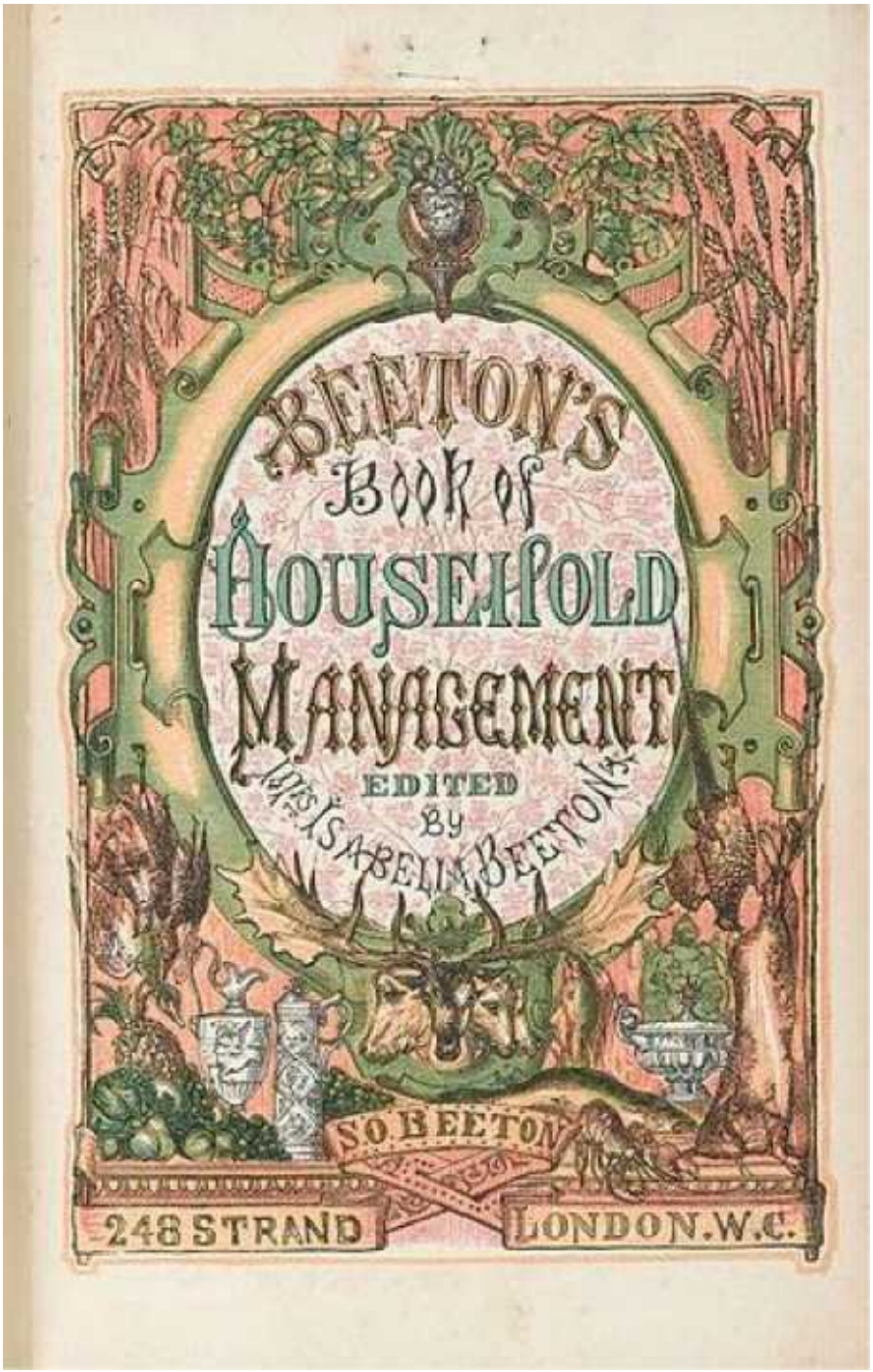
снова выйти замуж. Отчим Изабеллы тоже был вдовцом, и у него было четверо собственных детей. Брак был на редкость удачным, и за последующие 20 лет у девочки появилось ещё тринадцать братьев и сестер. То есть в конечном итоге у супружеской пары был 21 ребёнок! К счастью, глава семейства был клерком на ипподроме в Эпсоме (графство Сёррей) и его работодатель выделил многодетному отцу жилище неподалеку.

Самуэль Битон, издатель и муж Изабеллы.

Семья могла позволить себе отправить большинство своих детей, в том числе и Изабеллу, учиться в пансион. Окончив

школу, будущая знаменитость хорошо играла на фортепиано и бегло говорила по-французски и по-немецки, а также умела печь пироги. Мужа она себе нашла быстро — её избранником стал Самуэль Битон. В детстве они жили по соседству, а позже его сестры были её подругами по пансиону. Ей не было и двадцати лет, когда они поженились.

Самуэль, успешный издатель, был личностью незаурядной. Это он первым издал в Англии роман американской писательницы Хариетт Бичер-Стоу «Хижина дяди Тома», в 1852 году. Его «Журнал для Мальчиков» («Boy's Own Magazine») был одним из первых созданных специально для детей, и просуществовал с 1855 по 1890 год. Однако самой популярной его публикацией стал «Домашний Журнал Англичанки» («Englishwoman's Domestic Magazine») — первый в стране «женский журнал» в современном понимании этого слова. Будучи человеком либеральным, Самуэль уговорил жену начать писать статьи и собирать рецепты для журнала, работая с ним на равных, что было в то время редкостью.



«Пособие по управлению домашним хозяйством», 1861 год.

Рецепты в основном брались из кулинарных книг того времени, но позже Изабелла попросила своих читательниц

присылать свои, и они с радостью откликнулись. Не прошло и четырёх лет, а публикация уже расходилась тиражом 50 тысяч экземпляров в год. Наконец, в 1861 году, супруги решили объединить рецепты и советы в книгу, получившую название «Пособие по управлению домашним хозяйством».

Книга имела феноменальный успех — только за первый год было продано 60 тысяч экземпляров. Она многократно переиздавалась, уступая по популярности лишь Библии, и уже через 30 лет после первого издания имя её автора стало нарицательным. Многие историки считают что именно Миссис Битон помогла представителям среднего класса того времени «найти свое лицо» и определить самосознание. Она прожила всего 28 лет, умерев от родильной горячки, но её наследие продолжает жить. «Пособие» послужило образцом для многих подобных книг, и находящиеся в нём рецепты также многократно переиздавались. Один из них, впервые появившиеся именно там, я привожу ниже.

Пирог с мясом и почками

На один пирог (6 порций), вам понадобится:

450 г мяса для тушения (баранины или говядины), нарезанного кубиками примерно по 2.5 см.

225 г почек (бараньих или говяжьих), очищенных от протоков и жира и нарезанных.

15 мл подсолнечного масла.

1 луковица, нарезанная.

100 г шампиньонов, нарезанных.

25 г муки.

450 мл крепкого говяжьего бульона, горячего.

200 мл эля (или другого тёмного пива).

Пакетик сушеных приправ для супа (петрушка, тимьян, лавровый лист).

Соль и перец, по вкусу.

500 г готового теста (песочного или слоёного).

1 яйцо, взбитое.

Способ приготовления:

1. В большой кастрюле, поджарьте мясо на подсолнечном масле 3–4 минуты, до коричневого цвета.

2. Добавьте лук и грибы и продолжайте готовить еще 4–5 минут. Затем доложите почки и жарьте еще 1–2 минуты. Присыпьте мукой.

3. Влейте туда же бульон, пиво, приправы, соль и перец. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите около двух часов, под крышкой, пока мясо не станет мягким. Затем переложите всю эту супообразную начинку в глубокое блюдо для запекания объёмом около 1.2 литра.

4. Разогрейте духовку до 200 градусов (с вентилятором — до 180 градусов). Из готового теста раскатайте овал, достаточно большой, чтобы целиком накрыть блюдо для запекания, и покройте им начинку. Края блюда необходимо смочить водой, чтобы тесто хорошо «легло» на них.

5. Обрежьте лишнее тесто. Из обрезков можно, по желанию, сформировать листики и украсить ими пирог сверху. Прижмите края, смажьте взбитым яйцом и поставьте выпекаться на 35–40 минут, до золотистого цвета. Подавайте с зелёным горошком и картофельным пюре.

Королева-фея
Английские имбирные пряники (Gingerbread)

Я рада не столько тому, что Господь сделал меня королевой, сколько тому, что правлю таким благодарным народом.

Английская королева Елизавета I

Как и её отец, Генрих VIII, английская королева Елизавета I могла вообще не оказаться на троне. У неё был брат, Эдуард VI и старшая сестра, Мэри. Однако Эдуард умер в пятнадцатилетием возрасте, от тяжёлой пневмонии, процарствовав 6 лет. Преемницей он назначил Леди Джейн Грей, внучку своей тёти. Однако это противоречило существующему тогда закону о престолонаследии, и Джейн была свергнута всего через 9 дней. Её обвинили в желании узурпировать трон, арестовали, а через несколько месяцев обезглавили. Затем королевой стала Мэри. Будучи католичкой, она собиралась выйти замуж за принца Филиппа Испанского. Это очень не понравилось многим из её подданных. Начался бунт, который вскоре был подавлен. Молодую Елизавету обвинили в соучастии в нём, и она почти год провела под домашним арестом.

Елизавета I.

В 1558 году, после 5 лет правления, Мэри умерла, не оставив наследников и её сестра взошла на трон. Ни у кого не было сомнений, что девушка будет придерживаться протестантской веры — так как она была дочерью от второго брака, после развода отца, Папа Римский объявил её незаконнорожденной. В отличие от своей жестокой предшественницы, новая королева смогла найти религиозный компромисс — те, кто отказывался придерживаться новой веры, облагались крупными штрафами, но могли не бояться казни.

Никто точно не знает, почему Елизавета так никогда и не вышла замуж и не имела детей. Возможно, она боялась что, как и Мэри, окажется бесплодной; может быть, иностранные принцы к которым она обращалась, боялись женщины, обладающей такой политической властью. Однако, скорее всего дело в том, что она всю жизнь была влюблена в одного из своих придворных, Роберта Дадли, (Robert Dudley) герцога Лестерского. В 1560 году его первая жена погибла, упав с лестницы. И хотя суд постановил, что это был несчастный случай, многие придворные были уверены, что он это подстроил, чтобы стать мужем королевы, с которой у него уже тогда были близкие отношения. Поэтому об их браке не могло быть и речи. Елизавета ревновала его всю жизнь, даже когда он, через много лет, женился повторно.

Она старалась не ввязываться в войны, а когда этого избежать не удавалось, её войска обычно терпели поражение.

Единственным исключением был разгром Испанской Армады в 1588 году, который до сих пор считается одной из величайших английских побед. После него, правительница решила что она, по её собственным словам, «является женой всего своего народа». Вокруг её девственности возник настоящий культ. И чем старше она становилась, тем больше придворные прославляли её неувядающую молодость. В 1590 году, Эдмунд Спенсер написал аллегорическую поэму «Королева-фея» («The Faerie Queene»). В главном персонаже правительница узнала себя. Она обеспечила автору богатство и славу.

Подданные Елизаветы её обожали. 45 лет её правления были относительно стабильными и мирными. Тогда достигли расцвета поэзия и драматургия. Самыми знаменитыми сынами того времени были поэты Эдмунд Спенсер, Кристофер Марлоу и Уильям Шекспир. В отличие от своих приемников (в частности Карла I), она всегда прислушивалась к мнению парламента. И практически во всех своих пламенных речах королева упоминала о своей любви к народу, и готовности служить ему.

«Королева-фея», первое издание. 1590 год.

Как у любого человека, у неё были свои маленькие слабости. В частности, она очень любила имбирные пряники, и даже имела для их приготовления отдельного повара! На одном из банкетов она попросила его изготовить эти печенья в форме человечков, наделив их чертами иностранных послов и придворных. Затем Елизавета их лично съела, что показалось ей весьма забавным.

Это не была её собственная идея — в средние века изготовлением подобных сладостей занимались, главным образом, колдуны и знахари. К ним часто приходили девушки с просьбой «совершить приворот». Для этого возлюбленный должен был съесть «заколдованный» знахарем пряник — как правило, в форме человечка. Один из первых дошедших до нас рецептов имбирного пряника указан в рукописи середины XV века. В него

даже не входит имбирь, заменённый шафраном и перцем, а вместо ставшего традиционным «золотого сиропа» используется мёд. Но со временем рецептура стандартизировалась, и к XVIII веку приняла тот вид, который мы знаем сейчас.

Средневековые медики также считали, что «жгучие» пряности, например имбирь, помогают согреться в стужу. Эти мнимые свойства имбиря привели к тому, что во многих странах Западной Европы — Великобритании, Германии, Франции, Швеции, Нидерландах — имбирные пряники стали традиционным рождественским лакомством. Кроме «человекообразных», эти печенья часто изготавливаются в форме новогодних ёлок, после чего вешаются на настоящие ёлки. Также популярны олени, сердечки и звездочки. Хотя многие хозяйки пекут их в любое время года, вовлекая в процесс своих детей, получающих от этого огромное удовольствие!

Имбирные пряники

На примерно 20 печений вам понадобится:
350 г муки.
2 чайных ложки порошка имбиря.
Одна чайная ложка пищевой соды.
100 г сливочного масла.
175 г светлого коричневого (тростникового) сахара.

1 яйцо.

4 столовых ложки «золотого сиропа». Его можно заменить жидким мёдом.

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 190 градусов (с вентилятором — до 170 градусов).

2. В глубокой миске, смешайте муку, имбирь и соду. Разотрите их с маслом.

3. Добавив сахар, примешайте сироп и яйцо, чтобы получилось плотное тесто.

4. Раскатайте тесто на толщину примерно полсантиметра. Используя формочки для печенья, вырежьте из него фигурки.

5. Выстелив противень бумагой для выпекания, разложите на нём печенья. Выпекайте 10–15 минут, до золотисто-коричневого цвета.

6. Готовым печеньям нужна пара минут, чтобы они затвердели. После этого их можно переложить на решетку и дать остыть. Остывшие изделия можно затем украсить небольшим количеством «Королевской Глазури» (Royal Icing) которую также называют «рисовальной массой».

Английские культурные традиции
Загадка Уильяма Шекспира

О Шекспире можно сказать лишь то, что ни один человек так хорошо не воспользовался столь малым количеством знаний.

Т.С. Эллиотт, поэт и драматург

Шекспировский театр «Глобус». Лондон.

Уильям Шекспир по праву считается величайшим драматургом всех времен. Его пьесы и стихи навсегда вошли в Золотой фонд мировой культуры. Несмотря на это, о его жизни известно крайне мало. Он родился в 1564 году в городе Стратфорде-на-Эйвоне в Центральной Англии. Его отец, Джон Шекспир, был перчаточником и членом городского совета. В детстве Уильям учился в местной «грамматической школе», (grammar school). В наше время подобные заведения являются обычными школами «с гуманитарным уклоном», однако в XVI веке там преподавали лишь чтение, письмо и латынь, а также античную драматургию и риторику. Предполагалось, что эти знания помогут выпускникам в изучении Библии. Уильям рано женился, в 18 лет, и имел троих детей — двух дочерей и сына.

«Чандос» — самый известный портрет Шекспира. Серьга — признак актёрской профессии. 1610 год.

О молодых годах будущего прославленного драматурга ничего не известно, однако к 1592 году он уже был в Лондоне и писал пьесы. Он также стал членом «компании актеров» (playing company). Подобные компании, распространённые в то время, мы бы сегодня назвали «актёрскими кооперативами», так как ими владели их сотрудники. Та из них, где работал Шекспир называлась «Люди Лорда Чемберлена» («Lord Chamberlain's Men») Она очень быстро приобрела репутацию одной из лучших в городе — сама королева Елизавета I регулярно ходила на её

представления. После смерти венценосной покровительницы в 1603 году, компания получила королевский патент от её приемника, Якова I, и продолжала работать под названием «Люди Короля», просуществовав до 1649 года. В 1599 году её актёры, среди которых был и Шекспир, создали собственный открытый театр, «Глобус». Старое здание сгорело, но на этом месте сейчас стоит его точная копия, где регулярно ставятся пьесы великого драматурга. Успех его произведений означал, что к концу жизни он был достаточно обеспеченным человеком и имел большой дом. Умер он внезапно, в 1616 году. Ему было 52 года.

«Сандерс» — единственный существующий портрет с подписью «Уильям Шекспир», 1603 год.

Существует лишь два «бесспорных» портрета Шекспира — надгробный памятник в Церкви Святой Троицы в его родном Стратфорде, и гравюра на титульном листе первого издания сочинений автора (так называемого «Первого Фолианта», First Folio). К сожалению, памятник сильно стилизован, а гравюра была создана в 1623 году, через 9 лет после смерти драматурга, хотя люди знавшие его лично говорили, что изображение похоже. Существует около десятка портретов, на которых он якобы

изображён. Наиболее вероятными считаются два — «портрет Чандоса», написанный неизвестным художником около 1610 года, и портрет Сандерса, на котором стоит дата «1603 год». Однако оба они считаются крайне спорными. На первом, как многим кажется, изображён не англичанин, а француз или еврей; на втором, человек кажется слишком молодым для 39 лет и вообще «не похож» ни на одно другое изображение Шекспира.

Ни один другой литератор в истории не вызывал столько пересудов и сомнений. От него осталось лишь 5 подписей — все на юридических документах, и все очень корявые. Многие сомневаются, что сын простого перчаточника, получивший минимальное образование и никогда не бывавший за границей, мог стать таким выдающимся мастером слова. «Альтернативных кандидатов» на авторство произведений Шекспира около 80! Больше всего сторонников имеет Эдуард де Вер (Edward de Vere), герцог Оксфордский. Де Вер долгое время был придворным фаворитом королевы, талантливым поэтом и драматургом. К тому же, он получил хорошее домашнее образование, а главное — три года путешествовал по Европе. Особенно сильное впечатление на него произвела Италия. Он посетил там несколько городов, включая Венецию и Верону, и к концу вояжа свободно говорил по-итальянски.

Эдуард де Вер, Герцог Оксфордский, возможный автор произведений Шекспира.

Эдуард был щедрым покровителем писателей, актёров и артистов цирка. Хотя его пьесы и стихи были популярны при дворе, в то время публиковать их считалось «несолидным» для аристократа. Сторонники так называемой «Оксфордско-Шекспировской теории» (Oxfordian theory of Shakespeare authorship), уверены, что это вполне достаточная причина для того, чтобы он захотел подписывать собственные произведения именем знакомого актёра. К тому же, Де Вер имел поместье около

Стратфорда, а значит, вполне мог быть прозван современниками «Стратфордским бардом», как часто называют Шекспира. Три поздних произведения Шекспира посвящены зятьям герцога; его немногие сохранившиеся стихотворения похожи на шекспировские по стилю; а изобретателем «шекспировского сонета» был никто иной, как его родной дядя, Генри Говард! Тем же, кто возражает, что Эдуард де Вер в 1604 году умер, сторонники теории указывает на то, что именно после этой даты Уильям начал писать пьесы совместно с другими авторами, а в 1609 году и вовсе «вышел на пенсию».

Конечно у «традиционалистов» есть свои аргументы. Они указывают на то, что у знаменитого драматурга было много аристократов-покровителей, которые могли рассказать ему о придворном этикете. Его словарный запас был довольно типичным для того времени. А об Италии и Франции он мог вычитать из книг. Истины мы не узнаем уже никогда. Однако нет сомнений в том, что этот человек, несомненно, самый известный британец всех времен, также является самым таинственным и загадочным.

Беспокойная душа великого мыслителя
Домашний лимонад (Homemade Lemonade)

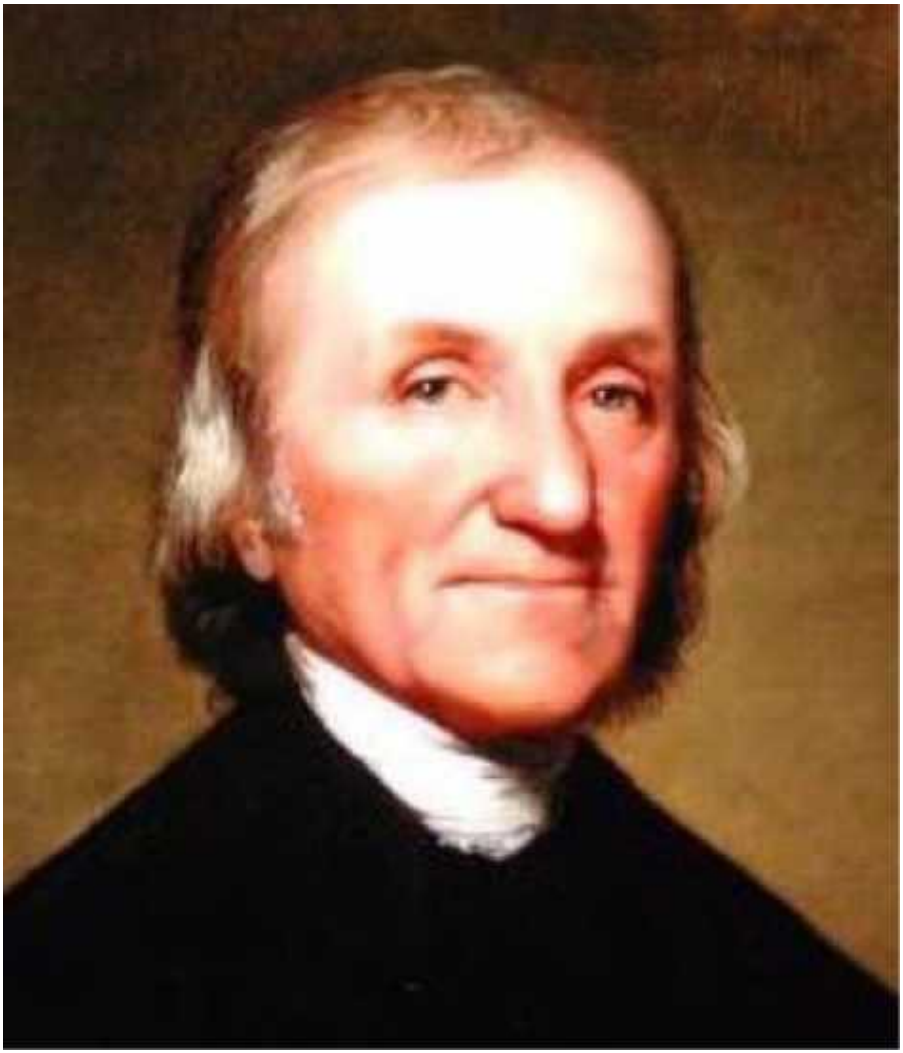
Совершая открытие, мы всегда невольно узнаём о других, о существовании которых ранее не подозревали. Поэтому невозможно ответить на один вопрос, не создав при этом несколько новых.

Джозеф Пристли, английский философ и ученый

История лимонада восходит ещё к средневековому Египту. Первое упоминание о нём дошедшее до наших дней находится в хрониках персидского путешественника XI века Назира-и-Хусрау (Nasir-i-Khusraw). Откуда этот популярный во всём мире напиток пришел в Англию, неизвестно. Может быть из далекой Индии, где тоже со средних веков существует своя разновидность лимонада, «шиканджи» (shikanji). А может быть из соседней Франции, где еще в 1676 году была основана «Компани де Лимонадьер» («Compagnie de Limonadiers»). Эту фирму можно назвать одним из первых в мире профсоюзов, поскольку у неё была монополия от государства на продажу напитка. Поэтому только работники этой фирмы имели право расхаживать по улицам с бидонами на спинах и кружками в руках. В любом случае, первое упоминание именно газированного лимонада находится в английском источнике, датированном 1833 годом, из которого ясно, что к тому времени его уже вовсю продавали в уличных киосках. В этом нет ничего удивительного, ведь Англия — родина Джозефа Пристли, изобретателя газированной воды.

У этого великого ученого и философа множество достижений. Рано оставшись сиротой, он воспитывался у тёти. Поражаясь тому, что ее племянник в 4 года уже наизусть знал «Краткий Катехизис», женщина решила дать ему лучшее на то время образование, чтобы подготовить его к карьере проповедника. Когда ему было 15 лет, мальчик серьезно заболел и чуть не умер. В результате, он усомнился в правильности христианского

вероучения. Со временем, он станет одним из основателей нового религиозного движения, Унитарианства, отрицающего божественную природу Христа.

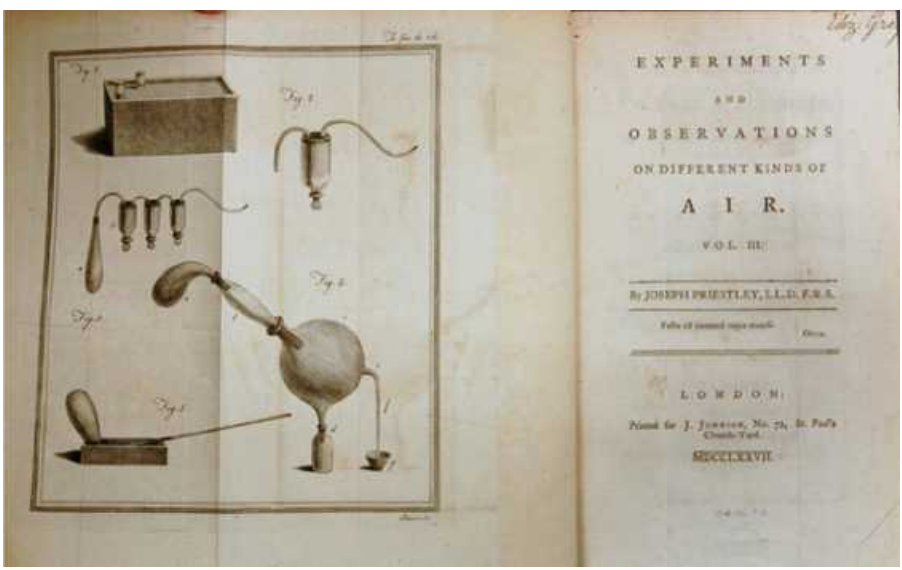


Джозеф Пристли.

На протяжении всей жизни, Пристли удавалось успешно сочетать работу проповедником в различных церквях и научные исследования. Несколько лет, он даже преподавал в школе. Круг его интересов был необычайно широк — среди написанных им есть труды по грамматике, истории, педагогике, политике, философии и физике. В частности, его учебник «Основы грамматики английского языка для школ», впервые изданный в 1761 году, использовался более 50 лет, и по его образцу были созданы многие другие. В 1765 году, в своём «Эссе о либеральном

образовании для гражданской и активной жизни», мыслитель высказывал многие точки зрения, с которыми мы бы согласились сегодня. Там было написано, что прежде чем начинать изучать иностранные языки, нужно хорошо знать грамматику родного, и что необходимо преподавать современную историю и языки, а не античность, латынь и древнегреческий. Он также был одним из первых сторонников образования для женщин.

Ко всему прочему, Пристли был одним из самых выдающихся учёных своего времени. Написанная им монография «История и Современное состояние Электричества» («History and the Present state of Electricity»), вышедшая в 1767 году, произвела настоящую революцию в физике. Среди учёных, которые воспользовались данной книгой много великих людей: первооткрыватель водорода Генри Кавендиш; изобретатель батарейки, итальянский учёный Алессандро Вольта; астроном и первооткрыватель инфракрасного излучения Уильям Гершель; а также открывший электромагнетизм Майкл Фарадей.


EXPERIMENTS
AND
OBSERVATIONS
ON DIFFERENT KINDS OF
A I R.
VOL. III.
By JOSEPH PRIESTLEY, LL.D. F.R.S.
LONDON:
MDCCLXXVII.

Монография Пристли «Эксперименты с воздухом», издание 1777 года.

В 1772 году готовилась экспедиция капитана Кука в южную часть Тихого океана. Стремясь разработать средство от цинги, наш герой изобрёл газированную воду. Её коммерческого потенциала он так и не разглядел, однако в последующие 15 лет продолжал экспериментировать с различными газами. К 1786 году им были открыты: окись и закись азота, соляная кислота, аммиак, а главное — кислород. Во всех своих трудах по

естественным наукам учёный неизменно публиковал свои эксперименты и подробно рассказывал об оборудовании, а также упоминал о своих гипотезах и сомнениях. К концу жизни он уже был почётным членом всех научных обществ Западной Европы.

Ко всеобщему сожалению, этот выдающийся человек так и не признал воздух смесью газов, а кислород одним из его компонентов. В XVIII веке считалось, что горение различных субстанций и ржавление металлов происходит благодаря веществу под названием «флогистон». Открыв кислород, Пристли до конца жизни назвал его «де-флогистикированным воздухом» (de-flogisticated air), полагая, что это просто воздух, не содержащий флогистона и поэтому «забирающий» его из окружающего «обычного» воздуха. Из-за этого французский натуралист Жорж Кювье назвал его «отцом современной химии, так и не признавшим собственную дочь». А настоящим первооткрывателем кислорода многие считают француза Антуана Лавуазье, который не только объявил этот газ отдельным элементом, но даже успешно взвесил его, окончательно доказав ложность «теории флогистона». Лавуазье опубликовал результаты своих экспериментов в 1783 году, за 20 лет до смерти Пристли, постепенно потерявшего уважение научного сообщества.

Однако нашего героя ещё долго не забудут — его именем названы два колледжа, и поставлено несколько памятников. А где-то далеко, в космосе, летает астероид Пристли 5577. Можно сказать, что великому мыслителю всё-таки удалось попасть на небо, как он хотел.

Домашний лимонад (негазированный)

На 1 л напитка вам понадобится:

175 г сахарного песка.

Полтора литра холодной воды.

3 лимона.

Веточки мяты, по желанию.

Способ приготовления:

1. 500 мл воды залейте в кастрюлю, добавьте сахар и осторожно разогрейте, не кипятя, чтобы он растворился. Затем доведите до кипения и варите 5–7 минут, до получения жидкого сиропа.

2. Выжмите лимоны, и процедите сок через сито. Корки залейте горячим сиропом и дайте настояться два часа. Они сделают лимонад слаще и ароматнее.

3. Залейте корки процеженным соком и добавьте оставшийся литр воды. Затем выстелите сито марлей и процедите через него лимонад, чтобы придать ему прозрачность. Подавайте охлажденным, по желанию украсив веточкой свежей мяты. Храните в холодильнике, в закрытом кувшине.

Интересный факт: в горячем виде, этот напиток является народным средством от насморка и боли в горле!

Весёлый Гений
Торт «Пьяный Ёжик»
(Tipsy Hedgehog cake)

Лучший способ предвидеть будущее — изобрести его самому.

Теодор Хук, английский писатель и драматург

Теодор Эдуард Хук не был «великим писателем». Он был очень популярен при жизни — его гораздо более известный на сегодняшний день современник, поэт Самуэль Тейлор Кольридж, утверждал, что «его гений сравним с гением Данте». Однако из более чем сорока томов написанных им произведений до нас дошло менее десятка, да и те не считаются классикой английской литературы. Он более известен как прототип мистера Вагга в произведении Уильяма Теккерея «Ярмарка Тщеславия».

Теодор Хук родился в 1788 году, в Лондоне. Рано обнаружив способности к музыке и математике, он окончил Оксфордский университет и с детства был любимцем актёров местного театра. Когда ему было 16 лет, он, вместе с отцом, написал свою первую комическую оперу — «Возвращение солдата», которая пользовалась успехом у публики. Потом он написал еще несколько, однако в молодости в основном вёл жизнь плейбоя без определенных занятий.

Розыгрыш на «Бернерс Стрит» (Berners Street hoax), карикатура, 1810 год.

Хук также был большим любителем устраивать розыгрыши. Наиболее известным из них было пари, которое он заключил с друзьями, поспорив, что он может заставить весь Лондон говорить о любом, самом неприметном почтовом адресе целую неделю. В дальнейшем, Теодор разослал более тысячи писем на имя миссис Тоттенгем, проживающей в доме номер 54 по Бёрнерс Стрит. 27 ноября 1810 года туда сначала пришли, один за другим, 12 трубочистов; затем угольщики и кондитеры с большими свадебными тортами; потом настала очередь врачей, юристов и священников, пришедших «помочь умирающему»; позже доставили дюжину пианино и орган. Под вечер подошли директор Английского Банка, Герцог Йоркский, мэр Лондона и архиепископ. На близлежащих улицах действительно образовался затор из-за такого количества ремесленников и зевак. А сам зачинщик наблюдал за хаосом из окна напротив. В английской столице еще много месяцев говорили о происшествии, и даже рисовали карикатуры.

Однажды Теодор Хук выступил перед самим принцем Уэльским. Будущий Король Георг IV был настолько очарован его талантом импровизатора что назначил молодого человека казначеем острова Маврикий, с щедрым на то время жалованьем в 2,000 фунтов в год. Переселившись в тропики, наш герой очень быстро стал душой общества, но всего через несколько лет был обнаружен крупный дефицит в бюджете острова, Хука обвинили в

хищении астрономической суммы — 12,000 фунтов, арестовали и экстрадировали обратно в Англию. Чтобы оплатить долг, Теодор стал писателем.

В 1820 году, он начал издавать сатирическую газету «Джон Булл». В тот год, страна была расколота на два лагеря, из-за скандала в королевской семье. Несколькими десятилетиями ранее, в 1795 году, будущий Король Георг IV женился на принцессе Каролине Брунсвикской (Caroline of Bruinswick). Это был династический брак по расчёту, и принц сразу же почувствовал отвращение к своей молодой жене. Чтобы добиться развода, он начал обвинять её в многочисленных супружеских изменах. Однако долгое время ничего доказать не удавалось и открытый суд над Каролиной состоялся лишь в 1820 году. Большая часть британского населения считала что Георг — пьяница и дебошир, имевший незаконнорожденных детей ещё до брака, а его жена — несчастная, обманутая женщина. Аристократия же считала королеву вульгарной изменницей.

Открытка с первой в мире почтовой маркой.

Наш герой, Теодор Хук, был знаком с королём лично и поэтому был на его стороне. Безжалостная сатира и нарисованные им самим карикатуры обеспечили его журналу значительный успех у читателей. Несмотря на это, огромную задолженность выплатить так и не удалось, и после его смерти, в 1841 году, его родовое поместье было конфисковано государством. Его жене, Мэри Энн Даути, не досталась ничего — хотя они жили вместе много лет, и имели шестерых детей, он никогда не был женат на ней официально.

На старости лет, неугомонный жизнелюб прославился еще больше. В 1840 году, ему была отправлена открытка с самой первой в мире почтовой маркой. Так как на открытке изображена карикатура на почтовых служащих, многие историки уверены, что Хук нарисовал её лично и послал сам себе! Как бы там ни было, в 2002 году она была продана на аукционе за рекордную сумму — 31,750 фунтов.

В романе Хука «Максвелл», написанном им в 1830 году, есть следующие строки:

> «Миссис Палмер… принесла в гостиную таз горячей воды, чтобы бланшировать миндаль. Она собиралась сделать „пьяный торт“ в виде ежа, и использовать миндаль для иголок»
>
> *(Перевод мой).*

Ниже я привожу рецепт торта. Этот вариант взят из пособия по домоводству 1869 года, под названием «Cassell’s Household Guide». Из-за неправильной формы, количество порций, на которое рассчитано блюдо, определить трудно, но круглый торт такого размера рекомендуют резать примерно на 8-10 кусков.

Торт «Пьяный ёжик»

На один торт вам понадобится:

Для бисквита:

7 средних яиц.

230 г сахарного песка.

175 г муки.

Для украшения:

140 г цельного миндаля.

200-250 мл белого креплёного вина, такого как херес или мадера. Изюм, орехи или шоколадные шарик.

Способ приготовления:

1. Круглую форму для торта, диаметром примерно 18 см, смажьте маслом и выстелите бумагой для выпечки.

2. Яйца энергично взбейте с сахаром. Оригинальный рецепт 19 века рекомендует взбивать 15 минут, но это вручную. Следует также учесть, что рецепт рассчитан на опытных кухарок профессионалок, работавших в домах обеспеченных господ, которые наверняка взбивали яйца с максимально возможной для человека скоростью. С электрической взбивалкой будет быстрее. Когда яйца взобьются в почти белую, воздушную пену, добавьте муку и продолжайте взбивать еще 5 минут (если вручную).

3. Готовое тесто залейте в форму и разровняйте верх. Выпекайте при 180 градусах (с вентилятором — при 160) около часа, до готовности. Дайте ему полностью остыть.

4. Опустите миндаль на несколько минут в кипяток. Вытащив

его шумовкой, очистите от кожицы и разрежьте каждый орех вдоль — сначала пополам, затем ещё раз пополам, чтобы создать «иголки» для ежа.

5. Остывший бисквит подрежьте спереди, чтобы получилась каплевидная форма, как голова у ежа. Затем аккуратно разрежьте его острым ножом на верхнюю и нижнюю половины, и просуньте обрезки бисквита между ними. Получившуюся куполообразную «спину» равномерно полейте вином и дайте ему как следует впитаться.

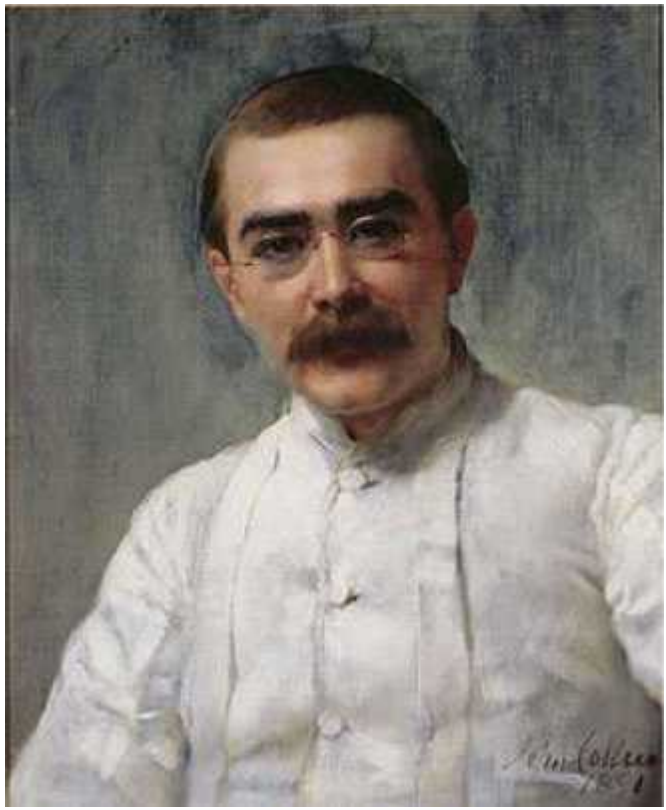
6. Утыкайте «ежа» миндальными иголками. Сделайте ему глаза и нос из шоколада, орехов или изюма. Оригинальный рецепт рекомендует налить на тарелку вокруг него «озеро» из вина, чтобы он был еще «пьянее» — «столько, сколько он сможет впитать, не развалившись». Однако автор книги тут же добавляет, что «озеро» можно также сделать из взбитых сливок.

Певец Британской Империи Кеджери (Kedgeree)

Больше всего в Киплинге меня поражает разносторонность его гениальности. Именно гениальности, а не просто ума. Других подобных людей я не встречал.

Генри Джеймс,
американский писатель

В графстве Стаффордшир, в центральной Англии, есть живописное водохранилище. Оно называется Озеро Радьярд (Rudyard Lake), по имени расположенной на его берегу деревни. В середине XIX века, здесь встречались двое молодых людей — Алиса Макдональд и Джон Локвуд Киплинг, скульптор. В 1863 году они поженились, а в 1865 переехали в Индию, где Джону предложили должность учителя в художественной школе в Бомбее. Тогда же у них родится первенец. Они назовут мальчика Радьярд, в память об озере, где проходили их свидания.



Редьярд Киплинг.

В те времена, даже люди, не имевшие высокого положения в английском обществе могли жить как аристократы, имея множество слуг. Позднее, уже став знаменитым писателем, Радярд (или, как его всегда называли в России, Редьярд) вспоминал те сказки и песни, которые слышал от своей индийской няни. В пятилетием возрасте, его увезли в Англию. В ту страну, где он родился, юноша вернулся лишь окончив школу, в 1882 году. Молодой человек 6 лет проработал помощником издателя «Гражданской и Военной Газеты» («Civil and Military Gazette») в городе Лахоре, а затем газеты «Пионер» («Pioneer») в Алхаллабаде. В эти годы он начал писать рассказы, которые публиковались в газете. В конечном итоге их набралось 6 томов.

Киплинг очень любил путешествовать. В 1889 году, решив стать профессиональным писателем и поехать в Лондон, он выбрал самый длинный путь, с остановками по нескольку недель в Бирме, Гонконге, Японии и США. Во время своего визита в Нью-Йорк он встретился с Марком Твеном, который произвел на него неизгладимое впечатление. В британской столице, Редьярд написал свою первую повесть, «Свет Погас» («The Light that

Failed»). Благодаря ей, а также своим рассказам и стихам, он стал довольно известным автором. После своей свадьбы в 1893 году он на несколько лет переехал в Америку, где у его жены были родственники. Там у него родилась дочка, и счастливый отец решил начать создавать детские сказки. Первые из них позднее войдут в сборник «Книга Джунглей», включающий рассказы о Маугли.

В 1896 году, Киплинги окончательно переселились в Англию. Глава семейства продолжал писательскую деятельность. В 1907 году, когда он стал лауреатом Нобелевской Премии по литературе, он находился на пике славы. К тому времени уже вышли его самые знаменитые произведения — «Книга Джунглей», «Ким» и «Просто Сказки» («Just So Stories»). Причём он был не только первым англичанином, получившим эту премию, но и самым молодым лауреатом в истории!

Его политические взгляды были очень противоречивыми. Когда правительство попросило знаменитого автора написать несколько пропагандистских стихотворений в целях привлечения призывников на Первую Мировую, он с радостью согласился. Он страстно ненавидел как Германию (особенно после того, как на войне погиб его сын), так и коммунистов. К тому же, по его стихотворениям невозможно определить, как он относился к британскому владычеству в Индии. Одни читатели думают, что Киплинг искренне считал жителей этой страны наивными детьми, неспособными справиться без мудрого, милосердного правления представителей Империи. Например, английский писатель Джордж Оруэлл откровенно называл Киплинга «воинствующим империалистом», восхвалявшим в своих стихах британские штыки. Однако многие уверены, что его произведения полны тонкой иронии и сатиры.

Как бы там ни было, Киплинг всю свою жизнь был достаточно типичным представителем «англо-индийцев», как называли себя люди, эмигрировавшие в Британскую Индию. За два столетия имперского владычества сформировалась даже особая «англо-индийская» кухня. Самым популярным её блюдом на сегодняшний день является кеджери. Первоначально, это был просто варёный рис с чечевицей или фасолью. У местных жителей он считался пищей больных и стариков, поэтому содержал меньше перца, чем другие индийские блюда. Молодые и энергичные солдаты Британской Империи посчитали это блюдо недостаточно сытным. В результате, они добавили туда рыбу и яйца. Однако «экзотические корни» традиционного варианта этого кушанья, приведённого ниже, сомнений не вызывают. Можно сказать, что судьба кеджери, привезённого эмигрантами домой из далекой страны, повторяет судьбу Киплинга — англичанина, чьё сердце навсегда осталась в Индии.

Кеджери

На 4 порции вам понадобится:

350 г копченой пикши (филе).

50 г сливочного масла.

Пучок зелёного лука, нарезанного.

1 зубчик чеснока, давленый.

1 столовая ложка карри-пасты. В рецепте используются средне-острая, но можно взять любую, по вкусу.

200 г длиннозернового (рассыпчатого) риса.

3 столовых ложки петрушки.

Сок половины лимона.

4 столовых ложки питьевых полужирных сливок.

2 яйца, сваренных в мешочек и нарезанных на четвертинки.

Соль и свежемолотый перец, по вкусу.

Способ приготовления:

1. Рыбу положите в широкую кастрюлю и залейте 650 мл воды, так чтобы она её только-только покрыла. Доведите до кипения и варите, на очень медленном огне, 8-10 минут. Затем вытащите рыбу из воды и разделите вилкой на хлопья. Кожу удалите. Поставьте пикшу в теплое место. Бульон не выливайте.

2. В кастрюле пожарьте на половине масла лук и чеснок, на очень медленном огне, 5 минут, до размягчения. Затем добавьте, помешивая, карри пасту и продолжайте жарить еще минуту. Добавьте рис и перемешайте.

3. Залейте 450 мл воды, в которой варилась рыба, доведите до кипения и варите на медленном огне 20 минут, пока рис не

будет готов.

4. Добавьте рыбу, остатки масла, петрушку, лимонный сок, соль и перец. Тщательно перемешайте, полейте сливками и положите сверху четвертинки яиц. Перед подачей дайте постоять 5 минут, под крышкой. Подавайте с салатом.

Английские культурные традиции
Подарок «Святого Лаббока»

Отдых — это не безделье, и иногда полежать на травке под деревом в летний день, слушая журчание воды или смотря, как облака плывут по небу, вовсе не является пустой тратой времени.

Джон Лаббок, английский этнограф, археолог, член парламента

«Каменный круг» в Эйебури, сохранившийся благодаря стараниям Джона Лаббока.

Одной из самых необычных традиций в Великобритании и крупнейших странах британского Содружества (Австралии, Гонконге, Индии и Ирландии) являются «банковские каникулы». В эти дни, банки не работают, поэтому все магазины закрываются. И хотя делать «банк холидейс» (Bank Holidays) выходными или нет, зависит от каждого конкретного работодателя, как правило, их «не соблюдают» лишь работники индустрии отдыха, медицинские учреждения и аварийно-спасательные службы. Некоторые из этих дат — три дня на Пасху, два на Рождество и два на Новый Год — являются древними, общепризнанными праздниками. История других более запутанна.

В старину, в Великобритании праздновали дни различных святых. В году их было 33. Однако в 1834 году их количество уменьшили до четырёх. Кроме рождественских и пасхальных каникул, на которые полагалось по три дня, жителям Англии, Уэльса и Ирландии оставались лишь Духов День и, по не совсем понятным причинам, первый понедельник августа. Новый год праздновали только шотландцы. В 1871 году, Акт о Банковских Каникулах официально объявил эти дни праздничными, постановив, что по этим числам граждане не обязаны выходить на работу. Благодарное население ещё много лет называло их «Днями Святого Лаббока» в честь члена парламента, выдвинувшего законопроект.

Джон Лаббок.

Джон Лаббок, (John Lubbock) Четвёртый Баронет, родился в достаточно необычной семье. У него было 7 братьев и 3 сестры. Его дедушка был основателем банка «Лаббок и Компания» ныне не существующего, а отец, тоже Джон, совмещал сразу несколько должностей. Джон-старший был членом Королевского Научного Общества и Королевского Астрономического Общества, известным в свое время математиком, вице-канцлером Лондонского Университета, а в 1852 году был назначен шерифом графства Кент (шериф в Великобритании — начальник органов

правопорядка, избираемый ежегодно). Однажды, в 1842 году, он прибежал домой радостный и сказал, что у него «есть отличная новость». Его восьмилетний сын и тёзка, будущий член Парламента, воскликнул: «Неужели мне купили пони?!» «Нет» ответил отец «но зато с нами по соседству будет жить сам Чарльз Дарвин!» Мальчик сперва был разочарован, однако вскоре сблизился со знаменитым ученым. За десятки лет дружбы они обменяются более чем сотней писем. Именно благодаря петиции Лаббока знаменитый натуралист будет похоронен в Вестминстерском Аббатстве.

Особенно интересовали его археология и этнография. В 1865 году, когда ему было 29 лет, он написал учебник «Доисторические времена, и что нам о них известно из древних останков, а также из обычаев современных дикарей». В нём Лаббок рассматривал наших далёких предков с точки зрения теории эволюции Дарвина и Хаксли, сторонником которой он являлся всю свою жизнь. Там впервые были использованы термины «Палеолит» и «Неолит». Книга стала самой влиятельной публикацией на данную тему в XIX веке. Он также занимался изучением насекомых, написав об этом несколько монографий. Но особенно прославился этот учёный как археолог. Предметы Железного Века, найденные им и его коллегой Джоном Эвансом при раскопках в Австрии, до сих пор входят в коллекцию Британского Музея. А узнав, что одному из крупнейших в Англии доисторических монументов, «каменному кругу» близ деревни Эйвбури (Avebury Stone Circle), грозит разрушение, он выкупил эти земли, чтобы сохранить памятник.

Могила Дарвина в Вестминстерском Аббатстве — заслуга Лаббока.

Лаббок всегда интересовался и политикой. В 1874 году он был избран членом парламента от партии Либералов. Ученый был уверен, что государство может формировать моральные устои граждан, особенно через государственную систему образования, поэтому поддержал как «Акт о Национальном Образовании» 1871 года, так и введение Всеобщий Программы Обучения (National Curriculum). Он также выступал за укорочение рабочего дня для представителей рабочего класса и за увеличение количества свободных дней. Результатом этих усилий и стал «Акт о Банковских Каникулах». Но если с этим законопроектом многие были согласны, то на продвижение «Акта об Охране Древних Памятников» (Ancient Monuments Act) ушло несколько лет, и он был принят лишь в 1882 году. В наши дни, он обеспечивает охрану многих монументов Бронзового и Железного Века по всей стране.

В 1971 году, ровно через столетие после появления термина «банковские выходные» был принят «Акт о Банковском Деле» (Banking and Financial Dealings Act) который, в частности, ввёл дополнительные нерабочие дни. Сегодня их 6 — первый и последний понедельники мая, первые понедельники в июне и августе, а также последние понедельники в августе и октябре. Британцы говорят, что на эти недели приходится «длинный выходной» (long weekend), и часто используют их для коротких каникул с семьёй. За это им нужно в первую очередь

благодарить человека, с которого всё начиналось — либерала и мецената Джона Лаббока, свято верившего в то, что образование и человеческие условия труда сделают граждан страны не только более грамотными, но также более либеральными и человечными.

Звезда Серебряного Века Персиковая Мельба (Peach Melba)

Будь я служанкой, я была бы лучшей в Австралии. По-другому я не могу — у меня все должно быть безупречно.

Нелли Мельба, оперная певица

Немногие могут похвастаться, что в их честь было создано блюдо. Одной из таких людей была Нелли Мельба — самая прославленная оперная певица своего времени. Разумеется, это сценический псевдоним. На самом деле её звали Хелен Портер Митчелл, а «мельбой» она называла себя в честь своего родного города, австралийского Мельбурна.

Хелен родилась в 1861 году, в семье шотландца, эмигрировавшего в Австралию. Её отец был успешным бизнесменом, который в свободное время любил петь и играть на скрипке. Его жена умела играть на трёх инструментах — пианино, органе и арфе. Хелен с детства пела, аккомпанируя себе на пианино, и с 6 лет участвовала в концертах. Родители поощряли её занятия музыкой. В свободное от школы время девочка училась пению у лучших оперных певцов страны.

Нелли Мельба, 1892 год.

В 1882 году, она вышла замуж. Брак оказался неудачным, хотя у пары был один ребёнок, и вскоре супруги стали жить раздельно. После этого, девушка решила стать профессиональной певицей. Её дебют состоялся в 1895 году, в Королевском Театре в Сиднее, где она имела большой успех. Не желая останавливаться на достигнутом, она поехала учиться оперному мастерству во Францию. Менее чем через год, она уже могла петь самые сложные партии, а за право иметь её своей примадонной боролись сразу два театра — в Париже и Брюсселе. Именно

тогда Хелен взяла сценический псевдоним Нелли Мельба, по совету своего импресарио.

Леди де Грей, покровительница Нелли. 1902 год.

Звезда дебютировала в лондонском Ковент Гардене в 1888 году. Имея собственных популярных артисток, её сначала не хотели брать на главные роли. Критики считали актёрские способности Нелли сомнительными, и замечали, что ей не очень

хорошо удаются партии на французском языке. К счастью, среди поклонников её творчества была Констанция Робинсон (Constance Robinson), Маркиза Рипонская, также известная как Леди де Грэй. Эта титулованная дама была известной покровительницей искусств. Близкий друг маркизы, Оскар Уайлд, посвятил ей пьесу «Дама, не стоящая внимания»; она также была лично знакома с Вацлавом Нижинским и Сергеем Дягилевым. Неудивительно, что нашу героиню сразу заметили, узнав, что такая уважаемая женщина взяла её «под крыло».

В начале последнего десятилетия XIX века, Мельба развелась с мужем, который подозревал её в измене с Филиппом, Герцогом Орлеанским. Герцог был претендентом на французский престол и ключевой фигурой среди людей, стремящихся к восстановлению монархии во Франции. У Нелли с Филиппом действительно были близкие отношения. Когда певица поехала в Россию, выступать перед Николаем II, он последовал за ней. Однако после её развода он, боясь пересудов, уехал на 2 года в африканское сафари. Больше они не встречались.

Филипп, Герцог Орлеанский.

Мельба ещё много лет продолжала с триумфом гастролировать по всей Европе, Америке, и Австралии, имея особый успех на своей «второй родине» — в Великобритании. Поклонники её чудесного лирического сопрано говорили: «Нам всё равно, на каком языке её слушать, хоть на китайском, лишь бы она пела!» Артистка также была одной из первых, чей голос был записан на фонограф (ещё в 1904 году), а затем и на граммофонные пластинки. Хотя услышав свой голос в записи, с шипением и треском, звезда промолвила: «Не говорите мне, что я действительно так пою, не то я сбегу на необитаемый остров!». 15

июля 1920 года оперная дива впервые выступила по радио. Певица поддерживала многих молодых, талантливых артистов и часто давала благотворительные концерты. Публика её обожала!

В 1922 году она вернулась в родную Австралию, где проработала еще несколько лет. Она умерла в 1931 году и была похоронена в той же церкви, которую построил её отец и где она, еще маленькой девочкой, давала свои первые концерты. Мраморный бюст прославленной певицы и поныне украшает парадную лестницу Королевского Оперного Театра (Royal Opera House) в Лондоне. И именно её портрет изображён на банкноте в 100 австралийских долларов.

В 1892 году, когда у Нелли ещё были отношения с Герцогом Орлеанским, он устроил роскошный банкет в лондонском отеле «Савой», чтобы отпраздновать её триумфальное выступление в опере Вагнера «Лоэнгрин». На нём и было впервые подано изысканное блюдо, названное в честь знаменитой певицы, которое создал шеф-повар отеля, Огюст Эскофье. Ниже я привожу его рецепт.

Персиковая мельба

На 4 порции вам понадобится:

4 спелых персика.

400 г сливочного ванильного мороженого.

100 г малины.

100 г сахарной пудры.

4 столовых ложки миндальных лепестков.

1 столовая ложка лимонного сока.

1 столовая ложка сахарного песка.

Способ приготовления:

1. Освободите персики от кожицы. Для этого, подготовьте две большие миски воды — одну со льдом, другую с кипятком. Используя шумовку, осторожно опускайте персики сначала в кипяток, полностью погружая их, на 15–20 секунд каждый, а затем, на несколько секунд, в ледяную воду. Затем разрежьте их пополам, удалите косточки и кожицу.

2. Чтобы фрукты не потемнели, положите их в миску с холодной водой на 10 минут, добавив в неё столовую ложку лимонного сока. Аккуратно промокните их бумажным полотенцем, равномерно распределите на блюде, присыпьте сахарным песком, и поставьте охлаждаться в холодильник на один час.

3. Сделайте из малины пюре, затем процедите через сито, чтобы в нём не было косточек.

4. В это пюре постепенно добавьте сахарную пудру, непрерывно взбивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Поставьте охлаждаться в холодильник на один час.

5. На дно вазочек для десерта положите мороженое, полейте малиновым пюре, затем добавьте по две половинки засахаренного персика. Украсьте миндалём и ягодами малины.

Рыцарь без титула
Седло барашка
(Saddle of Lamb)

Любовь не знает возраста, границ и смерти.

Джон Голсуорси, английский писатель и драматург

Джон Голсуорси, будущий лауреат Нобелевской Премии по литературе, начал свою жизнь вполне добропорядочно. Он родился в семье состоятельного бизнесмена и успешно окончил вначале Харроу (одну из самых престижных школ в пригороде Лондона), затем Оксфордский Университет, получив диплом юриста. Однако юриспруденция его мало интересовала, поэтому он в течение нескольких лет путешествовал, заодно присматривая за судоходным бизнесом отца.

Бунтарский характер Джона впервые проявился в 1895 году, когда у него начался роман с Адой Купер, женой его двоюродного брата. Эти отношения продолжались целых 10 лет, пока Ада не развелась с мужем. Они с Джоном поженились и прожили остаток своих дней в счастливом браке. Принято считать, что именно эта женщина была прототипом Ирэн в «Саге о Форсайтах». История семьи Форсайтов стала главной в жизни автора. Она насчитывает три цикла, по 3 тома в каждом, не считая многочисленных «интерлюдий» и коротких рассказов — в общей сложности, 16 произведений! Сегодня трудно с уверенностью сказать, почему писатель продолжал возвращаться именно к этим героям на протяжении всей своей литературной карьеры — с 1906 года по 1932. Вероятнее всего, прототипами служили члены его собственной семьи, поэтому история Форсайтов была в какой-то мере автобиографична.

Джон Голсуорси.

Своим современникам Голсуорси был известен, главным образом, как драматург, написавший несколько десятков пьес. Уже первое его произведение этого жанра, «Серебряная Коробочка», созданное в 1905 году, имело большой успех, как у критиков, так и у зрителей. А затронутая в нём тема социальной несправедливости и неравенства станет главной в творчестве автора. Его целью было заставить читателей думать над проблемами, существующими в обществе, поэтому он намеренно не предлагал собственных решений в своих произведениях. Хотя в реальной жизни он был настоящим активистом, который боролся за отмену цензуры, права женщин и судебную реформу.

В 1917 году премьер-министр Дэвид Ллойд-Джордж

номинировал Голсуорси на почётный титул рыцаря. Данное звание является чисто церемониальным, однако к полному имени человека который его удостаивается прибавляется «Сэр», или для женщин, «Дама» (Dame). Показательно то, что литератор отклонил предложение министра, считая, что профессия писателя должна являться наградой сама по себе. Однако в 1921 году он стал первым президентом международной литературной ассоциации «Ручка» («Реп»), а 1927 был удостоен британского ордена «За Заслуги перед Отечеством» (Order of Merit). Нобелевскую премию он получил в 1932 году, за полгода до смерти, правда заочно, так как к тому времени уже был тяжело болен.

Джон с женой Адой, любовью всей его жизни.

В героях своих самых знаменитых произведений, книг о Форсайтах, автор подчеркивает собственничество, снобизм, патриархальность и приверженность традициям. Как многие обеспеченные британцы того времени, они регулярно устраивают званые обеды. Главным украшением стола непременно является седло барашка. Вот что написано об этом в первой книге:

> «Ни один Форсайт не организовывал званого обеда, на котором не было бы подано седло барашка. В его сочной основательности есть что-то такое, что делает его подходящим для людей „имеющих положение в обществе“. Это сытное, вкусное блюдо, попробовав которое гости еще долго его не забудут.
>
> Оно, как банковский вклад, имеет прошлое и будущее. И является хорошей темой для споров».
>
> *«Сага о Форсайтах», книга первая, 1906 год.*

И хотя его жизнь кажется устоявшейся, ей предстоит круто измениться. В Великобритании, в отличие от стран бывшего Советского Союза, название «Великая Война» («The Great War») применяется по отношению не ко Второй Мировой Войне, а к Первой. Это неудивительно, поскольку потери британских войск в Первой Мировой были намного выше. Самой кровопролитной стала Битва на Сомме в 1916 году. Она продолжалась с июля по середину ноября, и стоила жизни более чем миллиону солдат. Многие историки считают эту войну главной причиной краха старой английской классовой системы. Офицеры, по долгу службы обязанные вести своих солдат в бой, погибали первыми, а набирали их в основном из обеспеченных семей. К тому же, многие служанки уходили работать на заводы по производству снарядов и после этого уже не желали быть прислугой. Когда все мужчины ушли на фронт, каждодневным «мирным» трудом вынуждены были заниматься женщины. Они водили трамваи, продавали газеты, грузили ящики в доках, и многое другое. И получалось это у них настолько хорошо, что в 1918 году, когда война, наконец, завершилась, женщины старше 30 лет получили право голосовать на выборах. А в 1928 году, этот возраст был снижен до 21 года.

В «Саге о Форсайтах» война практически не упоминается, однако нет никаких сомнений в том, что она до неузнаваемости меняет привычный уклад жизни. Неизменным остаётся одно — украшением стола во время званых обедов всё так же служит

седло барашка.

Седло барашка

На 6–8 порций вам понадобится:

Седло барашка (поясничная часть туши), нежирное, без кости, весом примерно 1.5 кг. Лишние края должны быть удалены, чтобы его можно было в дальнейшем свернуть рулетом.

2 веточки розмарина.

1 чайная ложка оливкового масла.

50 мл белого винного уксуса.

Для начинки:

25 г сливочного масла.

4 луковички-шалот, нашинкованные.

2 зубчика чеснока, давленых.

50 г жирного бекона, мелко нарезанного.

Пучок петрушки, рубленой.

6 листьев шалфея.

1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

50 г хлебных крошек.

1 яичный желток.

Способ приготовления:

1. Приготовьте начинку. Для этого, пожарьте шалот на сливочном масле, на медленном огне, до размягчения. Затем добавьте чеснок и жарьте ещё минуту, помешивая. Прибавив огонь, добавьте бекон. Продолжайте жарить до тех пор, пока он не станет хрустящим, а лук не начнут приобретать золотистый

оттенок. Сняв с огня, добавьте остальные ингредиенты начинки и перемешайте. Начинка не должна быть слишком влажной — она будет впитывать сок баранины при запекании. Дайте ей остыть.

2. Разогрейте духовку до 200 градусов (с вентилятором — до 180 градусов). Седло барашка положите на кухонную доску, кожей вниз. Равномерно распределите начинку по центру. Затем сверните в рулет, перевяжите кулинарной нитью, и просуньте под неё веточки розмарина. Не стягивайте слишком сильно, иначе рулет потеряет форму. Натрите солью и перцем.

3. Разогрейте немного растительного масла на сковороде, и поджарьте на нём рулет минут шесть, до золотистого цвета, переворачивая примерно раз в минуту. Корочка позволит мясу сохранить сочность при запекании.

4. Переложите рулет в глубокий противень, полейте уксусом, чтобы кожица была хрустящей, и поставьте в духовку на один час. Готовое седло барашка заверните (не туго) в фольгу и дайте ему отстояться не менее 10 минут.

Как Уэльс Аргентину завоевал
Чайный хлеб с изюмом (Bara Brith)

Быть рожденным в Уэльсе, пусть без «серебряной ложки во рту», зато с музыкой в крови и поэзией в душе — настоящая привилегия!

Брайан Харрис, английский футболист

Жители Уэльса, валлийцы, очень не любят когда иностранцы путают их с англичанами. Валлийский язык имеет мало общего с английским, зато похож на своих собратьев из «кельтской группы» — шотландский и ирландский. Местные жители очень долго добивались того, чтобы он был признан официально: с XVII по XIX век, его даже не преподавали в школе. В престижных учебных заведениях учителя всеми силами стремились «вытравить» из своих учеников характерный акцент, заменив его стандартным произношением, получившим позднее название «английский телекомпании Би-би-си» (BBC English). Однако стараниями местных энтузиастов удалось добиться того что в 1894 году открылась первая школа где преподавание велось исключительно на валлийском языке. Сегодня их множество.

Трёхъязычный указатель, на испанском, валлийском и английском. Валлийское поселение в Аргентине.

В наши дни на нём разговаривают 25 % населения Уэльса, особенно в западной половине региона, находящийся дальше от границы с Англией. Она заметна сразу, потому что дорожные знаки, и вывески некоторых магазинов, становятся двуязычными. Вполне возможно, что количество людей свободно говорящих на местном наречии скоро возрастёт, так как недавно появилось несколько валлийских кабельных телеканалов. Огромную роль для сохранения языка также играет традиция пения, особенно мужского. Ни в одной другой части Великобритании, кроме, пожалуй, Ирландии, нет такого количества хоров, лучшие из которых гастролируют по всей стране.

У каждого британского региона есть растение, служащее его эмблемой. У Англии — «Роза Тюдоров», у Шотландии — чертополох. А в Уэльсе их два — жёлтый нарцисс и лук-порей. Легенда гласит, что покровитель этих мест, Святой Дэвид, посоветовал валлийским воинам прикрепить порей на шапки, чтобы не спутать друг друга со своими противниками — саксами. Это помогло им победить врагов. День святого Дэвида является ежегодным национальным праздником, на котором обязательно присутствует этот овощ. Причём в армии в этот день его даже едят в сыром виде. На валлийском лук-порей называется «кенхеннен» (cenhinen). Жёлтый нарцисс именуется практически

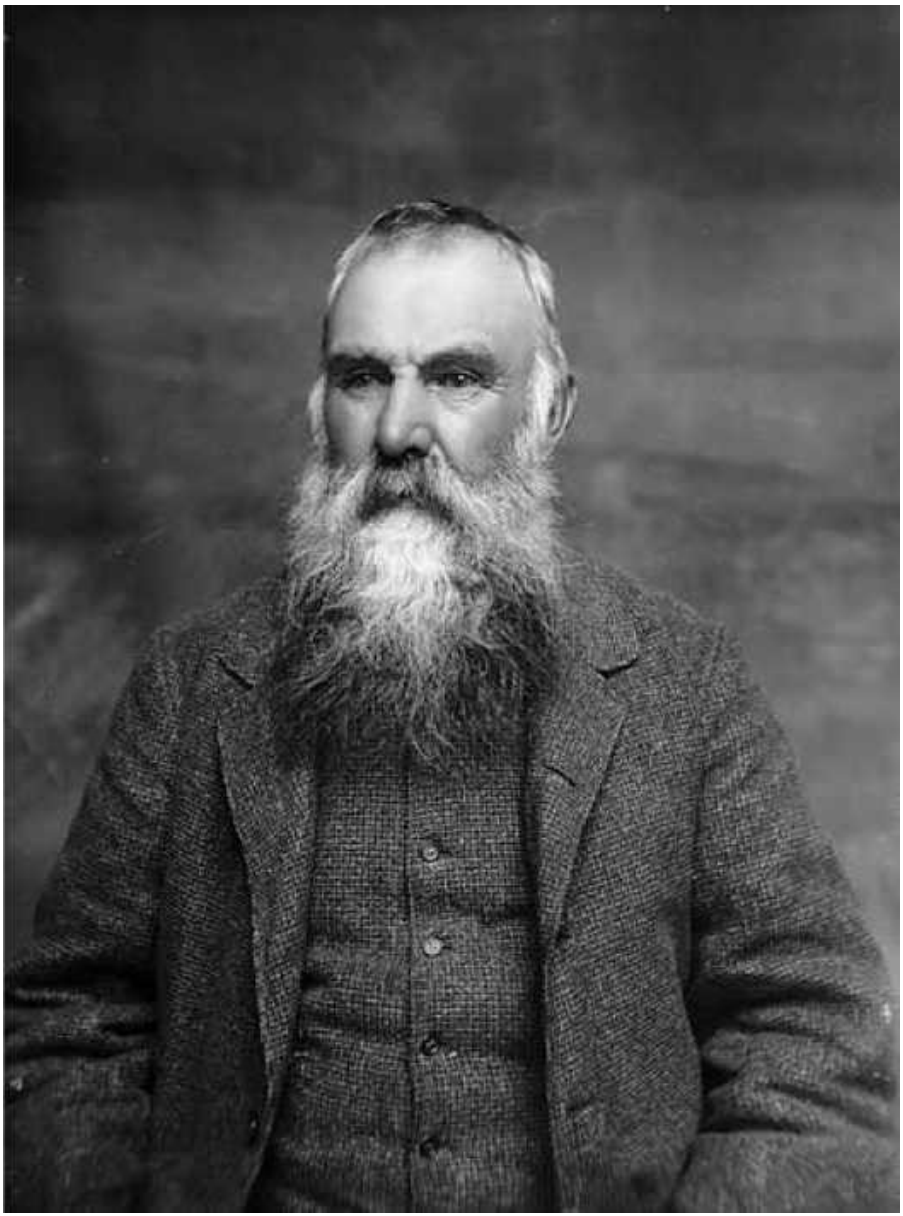
так же — «кенхеннен педр» (cenhinen bedr) поэтому неудивительно, что этот цветок также стал эмблемой края.

«Offa's Dyke» — земляной вал, отделяющий Англию от Уэльса.

Валлийцы боролись с завоевателями на протяжении всей своей истории. Благодаря высоким горам, им это неплохо удавалось. В самом начале нашей эры, древним римлянам понадобилось 30 лет, чтобы их покорить, Продержались они там три века, с 78 года по 383. Их соседи, англичане, находились под властью римлян немного дольше — с 43 года по 410. Уэльс пытались завоевать и викинги, но безуспешно. Королю Оффе, властителю старинного английского княжества Мёрсия (Mercia) в середине VIII века, повезло больше. Ему удалось договориться с местным князем, и построить на границе земляной вал. Это укрепление, «Оффаз Дайк» (Offa's Dyke), можно увидеть и сегодня. Окончательно подмял под себя непокорный регион лишь король Эдуард I в 1282 году, да и то со второй попытки.

Своим главным национальным блюдом жители Уэльса считают «бара брит» (Bara Brith) — рябую буханку. Туда обычно кладут такое количество сухофруктов, что непонятно, чего там больше — теста или изюма. А если тесто получилось светлое, то изделие и вовсе кажется на срезе чёрно-белым («рябым»). Они утверждают, что это их соотечественник изобрел это блюдо в средние века, случайно положив в обычную булку слишком много изюма. А жители графства Йоркшир, на северо-востоке Англии, возражают: «Тот неизвестный повар придумал обычный кекс! А

кто впервые догадался добавить в него чай и намазать маслом? Конечно мы! У нас этого чайного хлеба полдюжины вариантов». Чарльз, Принц Уэльский, (сын Елизаветы II) признавался, что именно это — его любимый кекс к чаю.



Майкл Джонс, основатель валлийского поселения в Аргентине.

Самая любопытная глава в истории Уэльса началась в 1865 году. Проповедник Майкл Джонс, валлийский националист, решил основать колонию подальше от влияния Англии, чтобы

сохранить язык и культуру родного края. Перебрав несколько вариантов, он остановился на Патагонии. Эта часть сегодняшней Аргентины в то время ещё не была исследована. Мирно договорившись с местными индейцами, Джонс основал поселение на берегу реки Чубут. Он назвал его просто «колония», по валлийски — «уладва» (Y Wladfa). Несмотря на то, что с «исторической родины» в конечном итоге приехало всего около двух тысяч поселенцев, колония просуществовала до начала Первой Мировой войны. И по сей день в Аргентине насчитывается семь населённых пунктов где, кроме испанского, говорят на валлийском. У них есть свой флаг — аргентинский, но с красным драконом, символом Уэльса; их гимн поётся на ту же мелодию, что и на исторической родине; а их «torta negra» — та самая «рябая буханка», он же чайный хлеб или «бара брит».

Бара брит

На одну буханку (12–14 ломтиков) вам понадобится:

175 г изюма.

125 г кишмиша.

50 г коринки. Этот мелкий, тёмный сладкий изюм можно заменить сушёными ягодами, например смородиной.

175 г светлого коричневого сахара (тростникового).

300 мл крепкого чая, холодного, процеженного.

1 яйцо, взбитое.

225 г муки, обычной или грубого помола.

Полторы чайных ложки пекарского порошка.

1/2 чайной ложки порошка «Mixed spice». В его состав обычно входят мускатный орех, имбирь, гвоздика и корица.

Способ приготовления:

1. Сухофрукты смешайте с сахаром, залейте чаем и дайте настояться не меньше 12 часов. Это обычно делают с вечера.

2. К чаю и сухофруктам добавьте все остальные ингредиенты. Используя деревянную ложку или лопаточку, замесите мягкое тесто.

3. Форму для буханки (объемом примерно 1 литр) смажьте маслом, выстелите бумагой для выпечки, переложите в неё тесто и разровняйте вверх.

4. Выпекайте при 180 градусах (с вентилятором — при 160 градусах) примерно 75 минут, пока тесто не поднимется.

В сухом прохладном месте чайный хлеб может храниться целый месяц, а в холодильнике или морозилке — ещё дольше. Некоторые хозяйки даже рекомендуют завернуть его в фольгу и подождать 1–2 дня, прежде чем подавать на стол.

Интересный факт: английская традиция диктует, что этот сладкий кекс к чаю надо есть, намазав толстым слоем сливочного масла! При этом некоторые американцы (в США он тоже популярен) считают его чуть ли не «диетическим питанием», ведь в саму рецептуру масло не входит. Следовательно, его можно считать «обезжиренным».

Английские культурные традиции
Отец современной мысли

Мудрый человек приспосабливает свои убеждения под свой жизненный опыт.

Дэвид Юм, британский философ

Столица Шотландии, город Эдинбург (или, как называют его британцы, Эдинборо), существует с начала XII века. Однако уже в IX веке там находилась крепость, то есть на языке древних кельтов «Дин Эдин». Позднее пришельцы с юга добавили окончание «Боро», также означающее «крепость». Со времени основания города над ним высился Эдинбургский Замок, где жили шотландские короли. В XVI веке он стал неудобным для проживания, поэтому там был построен новый дворец, Холируд (Holyrood Palace), до сих пор служащий одной из резиденций британской королевской семьи. Некоторые части дворца открыты для посетителей круглый год, в частности апартаменты Мэри, Королевы Шотландской.

Дворец Холируд (Holyrood Palace) — королевская резиденция в Эдинбурге.

Эта часть страны всегда была знаменита своими университетами. Эдинбургский Университет, несмотря на свою древнюю историю (основан в 1582 году), был в Шотландии уже

четвёртым. Первые три — в городах Сент-Андрюс, Глазго и Абердин — были основаны еще в XV веке. Благодаря этим учебным заведениям, в XVIII веке в регионе начался период интеллектуального расцвета, названный историками «Эпохой Шотландского Просвещения» (Scottish Enlightenment). Одним из самых ярких его представителей был философ Дэвид Юм (David Hume).

Эдинбургский Университет, где учился и работал Дэвид Юм.

Интересно то, что хотя Юму предстояло оказать огромное влияние на современников и потомков, он даже не окончил университет. Его мать хотела, чтобы он стал юристом. Однако заметив, что вместо светил юриспруденции он зачитывается Цицероном и Вергилием, молодой человек добровольно ушел оттуда, заявив что «Профессора не научат ничему, чего нельзя самому узнать из книг». Когда ему было около 18 лет, он настолько увлекся этикой, что решил полностью посвятить себя изучению этого предмета. В конечном итоге, Дэвид довел себя до нервного срыва, и врач прописал ему вести более активный образ жизни, хорошо питаться и пить красное вино. Наш герой последовал этому совету, и современники помнят его как мужчину довольно плотного телосложения.

Свою первую книгу Юм завершил в 1738 году, когда ему было

29 лет. Она называлась «Трактат о Человеческой Природе» («A Treatise of Human Nature») и содержала множество радикальных идей. В «Трактате» говорилось, что этика обусловлена чувствами, а не разумом; что наше мнение о причине и следствии событий обусловлено не логикой, а привычкой или обычаями; и что судьба человека может быть предопределена и одновременно оставлять ему свободу выбора. Стиль письма монографии был довольно тяжеловесным, поэтому она не пользовалась популярностью у читателей, а сам автор считал этот литературный опыт неудачным. Однако сегодня его признают одной из самых важных книг в истории философии.

Позднее автор переработал содержащиеся в ней идеи и изложил их в более популярной форме в двух других работах — «Исследовании о Человеческом Познании» («Enquiry concerning Human Understanding») и «Исследовании о Принципах Морали» («Enquiry concerning the Principles of Morals»).

Дэвид Юм.

Так как у Юма не было никаких рабочих навыков, ему пришлось устроиться в Эдинбургский Университет библиотекарем, что оставляло ему достаточно времени для писательской деятельности. Современникам он был известен в основном как автор многочисленных эссе об этике, политике и литературе. Однако настоящую известность ему принес его единственный прижизненный бестселлер — шеститомник «История Англии» над которым автор работал 12 лет (с 1752 года по 1764). «История» долгое время считалось лучшей монографией на эту тему. Именно благодаря ей Дэвид был назначен сначала секретарём посольства, затем дипломатом, а под конец — даже заместителем британского посла во Франции!

Не совсем понятно, почему такой выдающийся человек так долго добивался популярности. Ведь среди его знакомых было много других деятелей Шотландского Просвещения — в частности, «отец современной экономики» Адам Смит. Вероятнее всего дело в том, что он ещё в молодости был агностиком, а к концу жизни и вовсе стал атеистом. Однажды его даже вызвали в суд обвинению в ереси, хотя его влиятельные друзья за него заступились. Юм утверждал, что идеальная приспособленность живых организмов к среде обитания вовсе не обязательно должна быть обусловлена наличием Творца. Многие современные философы считают его аргументы лучшими логическими доказательствами отсутствия Бога до появления теории эволюции, сформулированной Дарвином.

Дэвид Юм являлся представителем сразу нескольких философских течений. Как эмпирик, он верил, что наше познание мира обусловлено в основном органами чувств; как скептик, он считал, что познание никогда не может быть абсолютным; а как философ-натуралист был уверен, что мир управляется не сверхъестественными силами, а законами природы. Благодаря своей способности к объединению этих понятий он оказал огромное влияние на многих философов и учёных XVIII, XIX и XX веков. Поэтому его можно считать одним из «отцов современной мысли», а его родной город, Эдинбург, центром Эпохи Шотландского Просвещения!

Трое в лодке и ни одного ирландца
Ирландское Рагу
(Irish Stew)

Именно благодаря нашим недостаткам и неудачам, а вовсе не нашим достоинствам, мы трогаем друг друга и добиваемся симпатии.

Мы едины в совершаемых нами глупостях.

Джером Клапка Джером,
английский писатель

Эта цитата могла бы быть эпиграфом ко всему творчеству писателя. Герои его произведений никогда не были идеальными, и писал он в основном о повседневной жизни. Несмотря на то, что он является автором восьми повестей, нескольких сборников рассказов и более чем тридцати пьес, сегодня он известен в основном благодаря комической повести «Трое в Лодке не Считая Собаки».

Джерому редко везло в жизни. Когда ему было 14 лет, у него умер отец, и он был вынужден устроиться клерком на местном вокзале. Через два года скончалась его мать и будущий писатель стал актёром, чтобы прокормиться. Но в то время это занятие не приносило много денег, так что через некоторое время наш герой оказался на улице. К счастью один из его знакомых посоветовал ему стать журналистом. После нескольких неудачных попыток, Джером устроился на работу, и начал писать статьи для журнала. Через несколько лет он опубликовал комические мемуары «На Сцене и вне её» («On the Stage — and Off»), в которых рассказывал о своей актёрской карьере, а также издал свои журнальные эссе отдельной книгой. Эти первые литературные опыты пользовались успехом у читателей, но не принесли автору известности.

Джером Клапка Джером.

В 1888 году 29-летний Джером женился. Его избранницей стала бывшая жена его двоюродного брата, у которой уже была маленькая дочь. Молодая семья решила провести медовый месяц, взяв напрокат лодку и отправившись в путешествие по Темзе. Как раз в то время, верховья реки (к западу от Лондона) закрыли для торговых судов. Это дало возможность горожанам использовать ее для отдыха. Семье удалось не только хорошо отдохнуть, но и узнать много нового об истории этих мест, поэтому писателю

пришла в голову идея: А что, если составить занимательный путеводитель? Автор не любил сентиментальности, поэтому «заменил» в произведении жену и дочку двумя старыми друзьями — Джордж Виндгрейв упоминается как «Джордж», а немец Карл Хентшель получил имя «Харрис». Он уже тогда понимал, что ему лучше всего удается юмор, и поэтому решил «разбавить» повествование забавными историями. В конечном итоге их набралось так много, что это туристическая информация в книге отвлекает от комедии положений, а не наоборот.

Лабиринт дворца Хэмптон Корт, где блуждали герои повести.

Успех книги, написанной всего за несколько недель, был ошеломляющим. Уже на следующий год после публикации количество зарегистрированных прогулочных лодок на Темзе возросло вдвое; только за первые 20 лет был продан миллион экземпляров повести по всему миру; она была многократно экранизирована и адаптирована для сцены. Неповторимый стиль повести оказал влияние на многие поколения комических писателей в Великобритании и за ее пределами. Коммерческий успех позволил её автору полностью посвятить себя литературной деятельности, но ни одно из его последующих произведений не принесло ему подобной славы.

Популярность «Троих в лодке» тяготила его, так как ни один издатель больше не воспринимал его как серьезного писателя. В

1898 году, через 10 лет после своего знаменитого шедевра, он создал продолжение, с теми же героями. Повесть «Трое на Тандеме» («Three men on the Bummel») описывает путешествие трех друзей по Германии на велосипедах. Она довольно популярна в Германии, и те, кому довелось прочитать её, утверждают, что юмор в ней не уступает первой повести цикла. Однако, если в первой книге связующим звеном между главами служила Темза, то во второй этой связи нет, поэтому главы кажутся более разрозненными и успех «Троих на Тандеме» уже был не так велик.

Самое известное произведение писателя содержит множество комических эпизодов. Один из наиболее запоминающихся — тот, где молодые люди готовят ирландское рагу:

> «Джордж сказал, что ирландское рагу всего с четырьмя картофелинами это абсурд, так что мы помыли еще полдюжины и покидали их в котелок прямо в кожуре. Мы также положили туда кочан капусты и примерно четверть пуда гороха. Джордж всё перемешал и отметил, что в котелке ещё оставалось много свободного места, поэтому мы перерыли обе корзины, понабрали оттуда всякой всячины и добавили всё это в рагу. У нас еще оставалось полпирога со свининой и чуть-чуть холодного отварного бекона, которые тоже пошли туда. Затем Джордж нашёл полбанки лосося и вывалил его в котелок.
>
> Он утверждал, что в этом и есть преимущество ирландского рагу: с его помощью, можно много от чего избавиться. Я выудил из корзины пару треснутых яиц и отправил их туда же. Если верить Джорджу, они должны придать подливке густоту».
>
> *(Трое в лодке не считая собаки, 1889 год. Перевод мой).*

Благодаря приключениям трёх друзей на Темзе, данное рагу стало самым известным ирландским блюдом. Несмотря на то, что его испокон веков ели беднейшие ирландцы, и для них оно было отнюдь не праздничным, сегодня оно является непременной частью Дня Святого Патрика, покровителя этого острова. Также известно, что свой современный вид это кушанье приобрело уже к 1800 году. Безусловно, герои Джерома не имели ни малейшего понятия о том, как на самом деле готовится настоящее ирландское рагу. Ниже я привожу его рецепт.

Ирландское рагу

На 6 порций вам понадобится:

3 отруба шейной части баранины, на кости. Их общий вес должен составлять примерно 1 кг 800 г, а вес мяса после удаления костей — около 1 кг. Кости пойдут в бульон.

Картофель двух сортов — 650 г рассыпчатого и 650 г упругого сорта.

1 кг моркови.

2 луковицы.

1/2 чайной ложки свежего тимьяна.

Зелёный лук и петрушка.

Для бульона:

1 большая морковь, разрезанная на 4 части.

1 луковица, разрезанная на 4 части.

Половина стебля сельдерея, разрезанная на 4 части.

1 лавровый лист.

2 большие ветки тимьяна.

Большая ветка петрушки.

6 горошин душистого перца, крупно молотых.

1 чайная ложка соли.

Способ приготовления:

1. Мясо отделите от костей. Кости положите в большую кастрюлю, вместе со всеми остальными ингредиентами для бульона, и залейте тремя литрами воды. Доведите до кипения и варите на медленном огне два часа, без крышки.

2. Процедите бульон через сито. Затем перелейте в кастрюлю

и кипятите до тех пор, пока его не останется примерно 1.3 литра. Бульон обычно делают заранее — он может храниться в закрытой посуде в холодильнике несколько дней, или до 3-х месяцев в морозилке.

3. Не смешивая два сорта картошки, почистите её и нарежьте крупными кусками. Затем переложите, каждый сорт отдельно, в миски с водой, чтобы клубни не потемнели. Морковь нарежьте на кусочки чуть поменьше, а лук — крупными кольцами.

4. Порубите баранину на куски такого же размера, как картошку и положите в кастрюлю с готовым бульоном. Доведите до кипения и удалите с поверхности образовавшуюся пенку. Затем накройте крышкой и тушите на медленном огне 10 минут.

5. Добавьте морковь, лук и картошку рассыпчатого сорта. Посолите, поперчите и продолжайте тушить ещё 10 минут.

6. Затем положите в рагу картошку упругого сорта, вместе с тимьяном. Тушите 15–20 минут, пока баранина не станет мягкой. Уберите с огня и дайте отстояться перед подачей минут 15. Посыпьте зеленью.

В готовом виде, это блюдо может храниться в холодильнике двое суток. Некоторые хозяйки утверждают, что «вчерашнее» рагу вкуснее!

Как у многих старинных рецептов, у этого — несколько вариантов. Можно взять другую часть баранины, или даже говядину, добавить перловую крупу… Однако наиболее ярые блюстители традиций утверждают, что ингредиенты нужны именно те, которые указаны выше: «В старину, наши предки использовали баранину или козлятину. И учтите — рагу из молодого животного не такое наваристое, как из взрослого, поэтому, чем мясо старше, тем лучше!»

Символ надежды
Коронационный куриный салат (Coronation Chicken)

Я уверена, что это событие, моя коронация, является не символом прошлого величия и мощи, а воплощением наших надежд на будущее, и на те годы, на протяжении которых я, с Божьей помощью, буду править страной и служить вам, как ваша Королева.

Из речи Елизаветы II в день коронации, 2 июня 1953 года

На сегодняшний день, Елизавета II является старейшим правящим монархом в мире. Её коронация состоялась 2 июня 1953 года. Однако, как и её предшественникам, Генриху VIII и Карлу I, корона ей досталась по воле судьбы.

У отца Елизаветы, Георга VI, был старший брат, Эдуард. Эдуард был красивым и обаятельным принцем, но крайне легкомысленным. Он имел несколько романов с замужними женщинами. Его отец Георг V даже сказал: «Не пройдёт и года после моей смерти, как этот мальчик плохо кончит». Эти слова оказались пророческими. Став королём в 1936 году, Эдуард захотел жениться на очередной любовнице, разведённой американке Уоллис Симпсон. Не только его семья, но и министры всех крупнейших британских колоний, разумеется, были против. В Великобритании, король является еще и главой Англиканской Церкви, которая в то время запрещала повторные браки после развода. Процарствовав меньше года, Эдуард VIII отрёкся от престола и переехал на юг Франции, получив титул «Герцог Виндзорский». Ему удалось жениться на любимой женщине, однако его родственники её не приняли.

Принцесса Елизавета за рулём грузовика. Март 1945 года.

Когда его брат Альберт узнал, что ему предстоит унаследовать трон, он расплакался. Он всегда отличался слабым здоровьем и к тому же сильно заикался, а на новом посту ему пришлось бы регулярно произносить публичные речи. К счастью, благодаря помощи логопеда, от заикания удалось почти полностью избавиться. Об этом даже был снят голливудский фильм, «Речь Короля» («The King's Speech»), Однако имя Альберт считалось несчастливым — единственный представитель королевской семьи с этим именем, муж Королевы Виктории, скоропостижно скончался. Поэтому при коронации молодой человек взял себе одно из своих других имён (в Великобритании детям обычно дают два или больше), став Георгом (Джорджем) VI.

У него было две дочери, Елизавета и Маргарет, старшая из которых унаследовала серьёзный, ответственный характер своего отца. Елизавете было всего 13 лет, когда Англия вступила во Вторую Мировую Войну. Девочек сначала хотели эвакуировать, как многих других детей, однако их мать была против: «Дети

никуда не поедут без меня, я без короля, а король уезжать не имеет права». Во время войны, девочки ставили в Виндзорском Замке детские спектакли для благотворительного фонда, а их родители часто ездили по стране, и по Европе, на встречи с британскими военнослужащими, для поднятия воинского духа. Из солидарности со своими подданными, венценосная семья даже перешла на купоны. В 1945 году Елизавета стала младшим офицером в Женской Территориальной Армии (Auxiliary Territorial Service) и научилась водить грузовик. Сегодня она — единственный британский подданный, которому для управления автомобилем не требуются водительские права, хотя это единственная королевская привилегия, которой она воспользовалась.

Елизавета II в день коронации. 2 июня 1953 года.

По поводу её коронации, состоявшейся 2 июня 1953 года, у Елизаветы создалось двоякое чувство. С одной стороны, это был главный день в её жизни. С другой, её отец скончался неожиданно, хотя и долго болел. Тем не менее, для простых британцев это было радостное событие. Многие из них купили первые в своей жизни телевизоры, чтобы посмотреть церемонию, которую снимет Би-Би-Си; тысячи людей заранее заняли места по пути следования королевской кареты, чтобы видеть, как их любимая принцесса будет проезжать по улицам; на коронационный банкет было приглашено более 300 гостей.

Составлением меню для банкета занялись лучшие повара страны. В их числе была и Розмари Хьюм, основательница знаменитой на весь мир кулинарной школы «Le Cordon Bleu». Она с самого начала решила, что изготовит свой вариант так называемой «Юбилейной Курицы», впервые поданной на Серебряном Юбилее (то есть, празднике в честь 25 годовщины правления) короля Георга V, в 1935 году. Подруга Розмари, знаменитая флористка Констанс Спрай, занималась составлением букетов для праздника. Впоследствии, они написали совместную кулинарную книгу, сразу ставшую бестселлером. Вот что они вспоминают по этому поводу:

«Мы не посчитали возможным подать большому количеству гостей, с разными и неизвестными нам пристрастиями, блюдо, содержащее карри в обычном смысле этого слова. Но вряд ли многие из более чем 300 гостей на коронационном обеде смогли почувствовать этот ингредиент в блюде из курицы, отличившемся, в основном, нежным, слегка ореховым привкусом соуса». Неожиданно даже для своего создателя, это блюдо имело ошеломляющий успех, и до сих пор является очень популярной холодной закуской.

Коронационный куриный салат

На 4 порции Вам понадобится:

450 г отварной курицы 1 луковица, рубленая.

1 столовая ложка растительного масла.

2 чайных ложки карри пасты.

2 чайных ложки томатного пюре.

75 мл сухого белого вина (или куриного бульона).

225 г долек абрикосов в собственном соку.

Сок половины лимона.

3 столовых ложки натурального йогурта.

225 мл майонеза.

1 столовая ложка эстрагона (тархуна) свежего, или 1 чайная ложка сухого.

75 г зелёного винограда без косточек, по желанию.

Способ приготовления:

1. Курицу очистите от кожи, нарежьте кубиками по 2.5 см и поставьте охлаждаться в холодильник.

2. Пожарьте лук на растительном масле около 5 минут, до размягчения. Добавьте карри порошок, томатное пюре и вино (или бульон), доведите до кипения и варите на медленном огне 5 минут. Снимите с огня и дайте остыть.

3. Несколько долек абрикосов оставьте на гарнир. Остальные положите в кухонный комбайн или блендер, вместе с лимонным соком, йогуртом и майонезом, и сделайте из них достаточно однородное пюре. Затем добавьте туда эстрагон (тархун) и лук.

4. В абрикосовую смесь добавьте курицу и перемешайте, чтобы курица покрылась соусом.

5. Получившийся салат выложите на тарелку. Украсьте оставшимися у вас дольками абрикоса, виноградом и веточками эстрагона (тархуна) а на гарнир положите салатные листы.

На рубеже двух эпох
Пудинг из хлеба с маслом (Bread and Butter Pudding)

В наши дни, иметь книгу без предисловия так же немодно, как появится на балу без кринолина. Я буду следовать обычаю лишь для того, чтобы соответствовать этой моде, а не из-за необходимости.

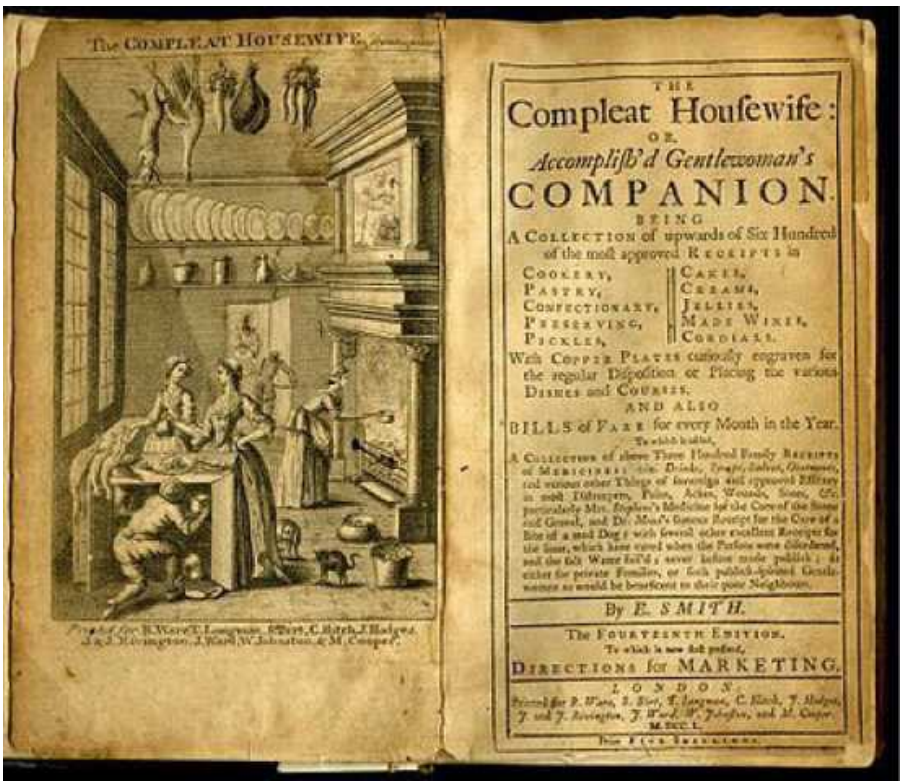
Тема этой книги очень распространена и универсальна, поэтому в представлении не нуждается; а так как она также нужна для утоления голода, никого не надо убеждать в её необходимости — ведь очень мало людей, равнодушных к хорошей еде и питью.

Из предисловия к «Полной Книге Домохозяйки», Элиза Смит, 1724 год

Об авторе строк, процитированных выше, практически ничего неизвестно, кроме того, о чём она сама упоминает в своей книге. С уверенностью можно сказать только то, что она более 30 лет проработала кухаркой «в нескольких модных и благородных семьях». В отличие от своей коллеги и современницы Ханны Гласс, Элиза, став «звездой», не поменяла профессию. Хотя называть её знаменитостью не совсем верно, так как прижизненные издания её книги были анонимными — читателям были известны лишь её инициалы. Даже посмертные издания долгое время указывали имя автора как «Э. Смит». В XVIII веке считалось, что женщины не способны к интеллектуальному труду, поэтому многие писательницы того времени не указывали своих имен, зная, что их не примут всерьёз.

«Полную Книгу Домохозяйки» («The Compleat Housewife,» старинная орфография мной сохранена) вполне можно назвать «последней кулинарной книгой Средневековья». Хотя рецепты там выглядят вполне современно, организованы они в соответствии с историческими традициями. В частности, рецепты

не содержат списка ингредиентов. Все главные блюда — супы, мясо, рыба и даже ветчина — объединены в одну главу, хотя для пирогов, сладостей, варенья, вин и напитков выделены отдельные главы. К тому же, последняя глава целиком посвящена лекарствам — целебным отварам, сиропам и тому подобному. Пройдет всего несколько десятилетий, и подобные книги будут полностью посвящаться еде, а лекарства читатели будут готовить дома всё реже и реже, предпочитая покупать их в аптеках.



«Полная Книга Домохозяйки». 14-е издание, 1740 год.

Однако творение Мисс Смит можно считать и современным. Его популярность была феноменальной — 18 изданий за 50 лет! Оно является первым образцом этого жанра, изданным в США, в 1742 году. В нём встречаются не только английские, но и иностранные рецепты, в основном французские. Особый интерес для историков представляют старейшие дошедшие до нас упоминания двух популярных ныне блюд. Соус под названием «катчуп» в данном варианте содержит грибы, анчоусы и хрен! Из томатов его стали делать гораздо позднее. А вот второе кушанье, хлебный пудинг, с тех пор практически не изменилось.

Так называемые «хлебные пудинги» впервые появились ещё в

XI веке. В те времена, у большинства английских бедняков не было даже собственной печки — на улице стояла одна на несколько дворов. Приходилось печь хлеб впрок. Хлебные пудинги давали возможность использовать зачерствевшую выпечку, отмочив её в молоке с сахаром. Блюдо приобрело популярность и со временем появились желающие облагородить простецкий рецепт.

В «Полной книге домохозяйки» уже приводится вариант, ставший классическим — в состав входят и сладкий сливочный соус и изюм. А тот факт, что в рецепт предлагается добавить несколько капель настоя флердоранжа (то есть, цветов апельсина), указывает на то, что он предназначался для людей достаточно обеспеченных. В вариацию, упомянутую в «Современной Кулинарии» Элизы Актон от 1845 года входят такие ингредиенты как лимонная цедра, миндаль и бренди. Здесь целью явно было наделить это блюдо изысканным ароматом, а не просто каким-то образом использовать чёрствый хлеб.

Кетчуп «из натуральных грибов», старинная реклама.

Те кому пришлось эмигрировать привезли любимую выпечку с собой на чужбину. Поэтому во многих странах входивших в состав Британской Империи существуют свои варианты. В Канаде

хлеб для этого пудинга любят пропитывать не сливочным соусом, как в Англии, а кленовым сиропом. В южных Штатах США, например во Флориде, предпочитают ромовый соус.

Во второй половине XX века среди поваров изысканных ресторанов возникла тенденция «облагораживать» традиционные рецепты. Хлебный пудинг, и без того имевший великое множество вариантов, вошел в моду, и от этого стал еще разнообразнее. Перед выпечкой, куски хлеба необходимо смазать маслом, но иногда предлагают добавить к этому маслу еще и джем. Кто-то использует другие разновидности сухофруктов, например измельчённый урюк. А самые большие оригиналы изготавливают это лакомство из необычных сортов хлеба — круассанов или булочек. И каждый ведущий кулинарной телепередачи, даже такие известные и популярные, как Джейми Оливер и Делия Смит, считают за честь включить собственный вариант этого блюда в свои коллекции рецептов.

Одним словом, пудинг из хлеба с маслом — настоящая Золушка кулинарного мира, триумфально прошедшая от кухонь бедных крестьян до сияющих белизной «царств» самых известных поваров планеты.

Классический пудинг из хлеба с маслом

Примечание: сладкий сливочный соус, необходимый для пропитки хлеба, входит в состав рецепта, и готовится в третьем шаге.

На 6 порций, вам понадобится:

60 г масла, подсоленного.

10 одинаковых тонких ломтиков белого хлеба, лучше квадратных или прямоугольных. Хлеб желателен вчерашний или позавчерашний, или его можно подсушить в духовке, чтобы он мог впитать в себя соус. Корочки обычно срезаются.

60 г кишмиша. Можно использовать любой изюм без косточек, или даже смешать два разных сорта.

Тёртая цедра 1/2 лимона.

350 мл цельного молока.

100 мл густых сливок.

3 яйца.

60 г сахара. Лучше светлого тростникового, но подойдет любой.

1 чайная ложка ванильного экстракта.

Чуть-чуть тёртого мускатного ореха.

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов). Частью сливочного масла смажьте форму для запекания размером примерно 20 на 25 см. Остальное сливочное масло используйте для того, чтобы достаточно обильно намазать им ломтики хлеба с одной стороны. Каждый ломтик разрежьте на 4 части.

2. Половину ломтиков положите на дно формы, маслом вверх, таким образом, чтобы они перекрывали друг друга (как черепица). Равномерно посыпьте их половиной изюма и цедры. Таким же образом, положите второй слой хлеба и оставшиеся сухофрукты.

3. Смесь молока и сливок разогрейте в кастрюле. Взбейте яйца с 50 г сахара. Продолжая взбивать, медленно влейте туда горячее содержимое кастрюли. Затем процедите через сито в кувшин и добавьте ванильный экстракт.

4. Аккуратно и равномерно залейте этим соусом ломтики хлеба. Затем присыпьте их оставшимся сахаром и мускатным орехом. Выпекайте 35–40 минут, до золотистого цвета. Перед подачей, дайте пудингу отстояться 5-10 минут.

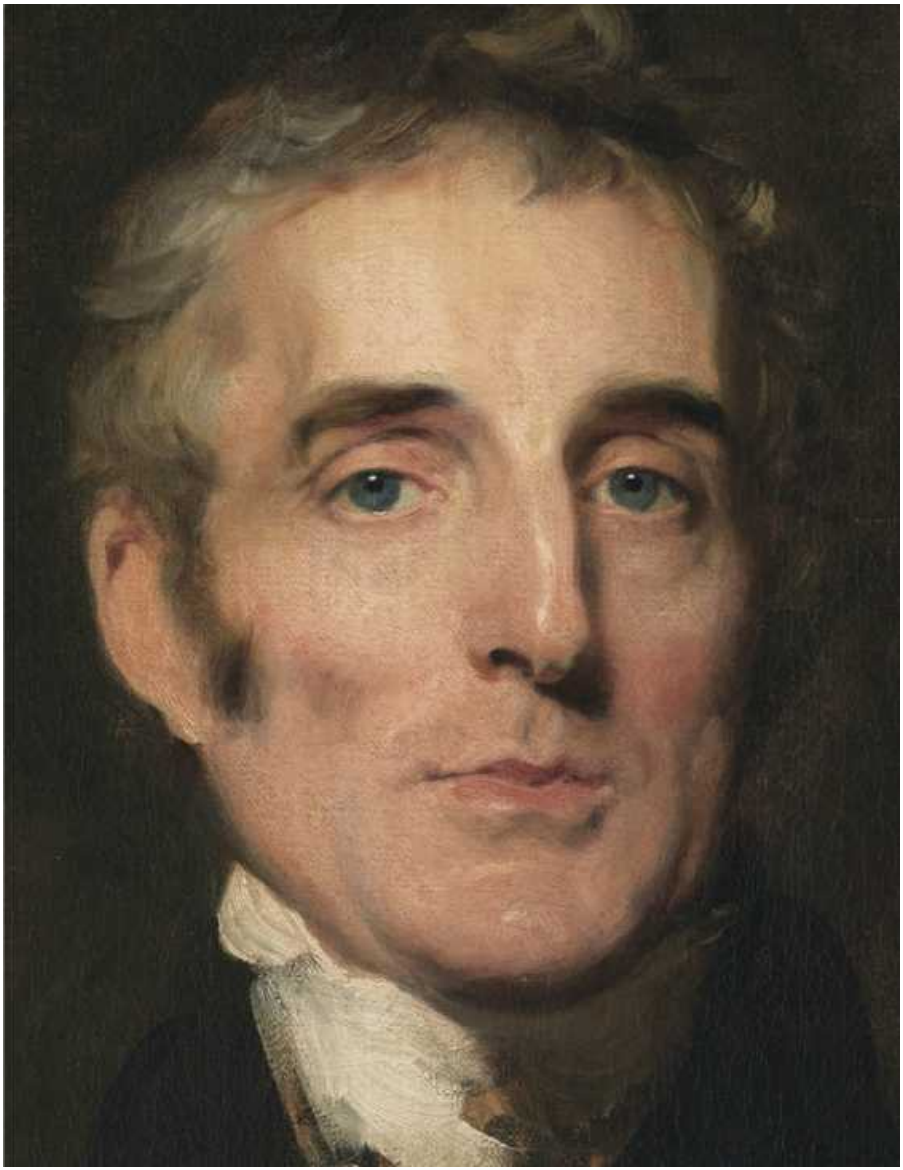
«Железный Герцог» Веллингтон из говядины (Beef Wellington)

Победа — это способность сражаться на 5 минут дольше, чем любая другая армия в мире.

Артур Уэллзли, первый герцог Веллингтонский

У него было множество прозвищ. «Генерал сипаев» презрительно отзывался о нём Наполеон, намекая на его победы в Индии; «Красавчик» называли офицеры своего командира; испанцы и португальцы именовали его не иначе как «Орёл»; российский царь Александр I назвал его «Победителем завоевателя мира», в честь разгрома им Наполеона; англичане же прозвали своего соотечественника просто — Железный Герцог.

Артур Уэллзли, первый герцог Веллингтонский, был одним из самых успешных и прославленных военачальников всех времен. Родившийся в Дублине, в семье состоятельных ирландцев-протестантов, он поступил на военную службу в 1787 году. Будучи дисциплинированным и исполнительным, он очень быстро дослужился до лейтенант — полковника. Однако его «боевое крещение» произошло в 1794 году, в битве при Боксделе во время Фландрской Кампании. Компания закончилась полным провалом, но благодаря ей молодой военный научился многому, что поможет ему командовать войсками в будущем.



Герцог Веллингтонский. 1824 год.

В 1796 году Уэллзли, уже полковника, вызвали в Индию. Там он принял участие в двух англо-индийских войнах, в том числе и в нескольких решающих битвах. Через 7 лет он вернулся на родину, став намного известнее и богаче, благодаря своим боевым успехам. В Лондоне ему довелось один раз встретиться с прославленным вице-адмиралом Горацио Нельсоном, всего за несколько недель до его гибели в Трафальгарской Битве. Между этими двумя военными произошёл долгий разговор, которого наш герой не забудет до конца жизни. Будущий герцог также стал

членом парламента и даже был избран премьер-министром. За два коротких года своего премьерства он участвовал в принятии «Акта о Католической Эмансипации», который давал живущим в Ирландии католикам равные права с протестантами. Но стоило Уэллзли услышать, что начинается новая война, как он тут же ринулся в бой.

Это был самый крупный конфликт, в котором ему довелось участвовать — Война на Пиренейском Полуострове, продолжавшаяся с 1808 по 1814 год. В ней Португалия, Испания, Пруссия и Англия объединились в коалицию против Наполеона. К тому времени Артур был уже опытным военачальником и имел репутацию человека осторожного, не рискующего понапрасну жизнями своих солдат. Поэтому успехи не заставили себя долго ждать. В 1809 году, после тяжёлой победы над превосходящими французскими силами в Битве при Талавере, он получил титул виконта. За этим последовали победы ещё в нескольких сражениях. За освобождение Мадрида в 1812 году его «повысили» до маркиза Веллингтонского, а также, уже без кавычек — до командующего всеми войсками альянса. Произведение Бетховена «Битва за Витторию» посвящено той победе, после которой наш герой стал фельдмаршалом, в 1813 году. Однако война еще не кончилась. Наполеон, совсем было разгромленный и сосланный на остров Эльба, вернулся в Бельгию, пытаясь снова захватить власть. Тогда и произошла знаменитая Битва при Ватерлоо, в которой войска Веллингтона и прусского командующего Блюхера наконец-то одержали окончательную победу над ним.

Дом-музей герцога Веллингтонского в Лондоне, где он провёл последние годы жизни.

По возвращению в Англию, Веллингтона ждала невероятная слава. Так как он провел всю войну вдали от родины, он был удостоен всех своих титулов, включая титул герцога Веллингтонского, в одной беспрецедентной церемонии, которая продолжалась целый день. В его дальнейшей жизни не было больших событий, хотя он получил звание Главнокомандующего Британской Армии, и до самой своей смерти оставался членом парламента.

В начале XX века, когда по Великобритании прокатилась новая волна патриотизма, говядину в слоёном тесте решили переименовать в «Веллингтон». Однако нет никаких сомнений в том, что данное блюдо и до этого много десятилетий украшало праздничные столы в лучших английских домах, неизменно вызывая восхищение домочадцев и гостей.

Веллингтон из говядины

На 6 порций вам понадобится:

Около 1 кг говяжьей вырезки, одним куском, диаметром примерно 10 см.

2 столовых ложки сливочного масла и немного растительного.

3 веточки свежего розмарина.

1 красная луковица.

2 зубчика чеснока.

600 г свежих грибов (шампиньонов, лесных или смеси тех и других).

100 г куриной печени.

1 столовая ложка вустерского соуса (можно соевого).

50 г свежих хлебных крошек.

500 г готового слоёного теста.

1 большое яйцо.

Крупная соль.

Черный свежемолотый перец.

Способ приготовления:

1. Разогрейте большую сковороду на сильном огне. Говядину натрите всех сторон крупной солью (лучше морской) и чёрным перцем. В сковороду плесните немного растительного масла и столовую ложку сливочного. Положите туда мясо вместе с одной веточкой розмарина, и обжарьте его со всех сторон в течение 4 минут, регулярно поворачивая (удобнее всего это делать щипцами). Зачем отставьте в сторону.

2. Грибы порубите как можно мельче, смешайте с луком и чесноком, добавьте листики от двух веточек розмарина и пожарьте на оставшемся масле (растительном и сливочном) в той же сковороде, в которой готовилось мясо, на среднем огне.

3. Через 15 минут, когда лук станет мягким и начнёт приобретать золотистый цвет, добавьте печень и вустерский соус. Продолжайте жарить еще несколько минут.

4. Получившуюся смесь снова измельчите. Она должна легко мазаться, но при этом не быть пюре. Посолите и поперчите по вкусу, затем добавьте хлебные крошки и перемешайте.

5. Разогрейте духовку до 210 градусов (с вентилятором — до 190 градусов).

6. На присыпанной мукой поверхности раскатайте из теста прямоугольник размером 30 на 40 см. Стоя лицом к одной из длинных сторон прямоугольника, равномерно намажьте его грибной смесью, оставляя несмазанными по 5 сантиметров с каждой стороны, кроме ближайшей к вам. Эти три края смажьте яйцом.

7. Положите ваш кусок говядины на грибную смесь, точно посередине. Затем, начиная с ближайшей к вам в стороны, аккуратно, но плотно, оберните его в тесто и защепите все края.

8. Получившийся Веллингтон переложите на противень, выстеленный бумагой для выпечки, и равномерно смажьте яйцом. На этой стадии, его можно убрать в холодильник на сутки, чтобы не возиться с ним на следующий день (главное, не забудьте дать

ему согреться в комнате часа полтора, чтобы он не был холодным) или сразу поставить в духовку.

9. Перед выпеканием, поставьте его на плиту, на пару минут, чтобы низ начал поджариваться. Затем переставьте противень в духовку и запекайте 40 минут. Мясо получится очень сочным и розоватым в центре. С краев оно поджарится немного больше.

Человек из Чеддера
Луковый суп по-английски (English Onion Soup)

Если вы спросите любого ученого, над чем он работает, он вряд ли ответит вам, что ищет истину о происхождении вселенной или способ победить рак. Обычно они занимаются очень конкретными задачами — маленькими кусочками, из которых потом складывается большая картина мира.

Мартин Риз, британский астрофизик

Если выехать из Лондона и поехать прямо на запад, до моря, вы попадете в город Бристоль. К юго-западу от Бристоля начинается полуостров, который тянется до самой западной точки страны.

Этот регион всегда отличался более сухим и солнечным климатом, чем другие части Англии, а также обилием пещер. Благодаря этому там сохранились древнейшие человеческие останки на Британских островах. Наиболее знаменит из них скелет, прозванный учеными «Человек из Чеддера» (Cheddar Man). Он сохранился практически полностью, а его возраст — почти 10 тысяч лет! Кости были обнаружены ещё в 1903 году, в одной из самых крупных пещер ущелья Чеддер (Cheddar Gorge), в графстве Сомерсет. Это ущелье названо по имени ближайшей деревни, где со средних веков производился одноимённый сыр.

Ущелье Чеддер, графство Сомерсет.

Жизнь древнейшего британца долгое время была окутана тайной. С самого начала было ясно, что его убили, так как в черепе была проломлена большая дыра. Позднее также удалось установить, что на момент смерти ему было примерно 20–25 лет. Он жил в тот период истории человечества, который называется Мезолит, или Средний Каменный Век. Ледниковый Период к тому времени уже завершился. Он был охотником и собирателем, а соотечественников на всей территории Британских островов у него было не более 12 тысяч.

На протяжении почти ста лет, внешность «Человека из Чеддера» также оставалось загадкой. Учёные боялись повредить хрупкий череп. Лишь в 1998 году они, наконец, отважились провести реконструкцию лица. Результатом был классический «пещерный человек», со светлой кожей, карими глазами, длинной бородой и широким носом. Прошло 20 лет и палеонтологи решили сделать повторную реконструкцию, теперь уже с учётом анализа ДНК. У многих из них были сомнения, что какой-либо генетический материал вообще сохранился за столько тысячелетий. Оставалась последняя надежда. В черепе было просверлено отверстие диаметром 2 мм, и было взято несколько миллиграммов костного порошка из внутреннего уха. Результат не только превзошел все ожидания, но и стал настоящей сенсацией.

«Человек из Чеддера» (Cheddar Man).

ДНК первобытного предка сохранилось очень неплохо и его сравнили с генетическим кодом современных людей, обращая особое внимание на гены определяющие внешность. Глаза оказались голубыми, а волосы — волнистыми или слегка курчавыми. Удивительнее всего было то, что с 75 % вероятностью цвет его кожи был «смуглым или чёрным», как у мулата или даже негра! Эту информацию толкуют двояко. Одни ученые, и их большинство, говорят: «Генетический код нашего древнего предка совпадает с современным всего на 10 так что сочетание тёмной кожи и голубых глаз, скорее всего, не было чем-то необычным для европейцев того времени. Нас должно радовать то, что расовые признаки, которым придавалось такое большое значение в прошлом, по-видимому, сформировались гораздо позже, чем предполагалось ранее». Некоторые коллеги возражают им: «75 % вероятности — это ещё не уверенность, так что „Человек из Чеддера“ вполне мог быть и белым». Жадная до сенсаций пресса, как обычные газеты, так и популярные научные журналы, с готовностью подхватила сначала первую точку зрения, затем вторую.

Пещеры-музей в Чеддере (Cheddar Show Caves).

Радует то, что этот древнейший британец не имел никакого отношения к племени людоедов, обитавшему в этих же пещерах за 5 тысяч лет до него, ещё до Ледникового Периода. От них остались лишь отдельные обломки костей, многие с признаками тепловой обработки и следами от первобытных ножей. Половинки черепов, в частности, явно использовались как чаши для питья. Во время последнего обледенения, пещеры оказались затоплены водой, и поэтому были необитаемы.

Сегодня они являются музеем и называются Cheddar Show Caves. Это означает, что часть из них открыта для туристов. Эти места также известны как родина сыра чеддер и национального английского напитка — сидра (слабогазированного яблочного вина). Местный климат идеально подходит для сельского хозяйства, и главная проблема всегда была в том, чтобы доставить изобилие еды на главный рынок — в Лондон. Даже в наши дни, на машине, от британской столицы до графства Сомерсет три-четыре часа езды. До изобретения паровоза на дорогу уходило несколько дней, поэтому местные жители придумали продукты, которые не успевали испортиться по пути.

Приведённый мною ниже рецепт обильно использует оба этих английских экспорта — чеддер и сидр. Он также является вариантом гораздо более известного французского лукового супа. Вот вам и наглядный пример многовекового соперничества англичан и французов!

Английский луковый суп

На 4 порции вам понадобится:
50 г сливочного масла или 2 столовые ложки топлёного сала.
1 кг репчатого лука, мелко нарубленного.
1 столовая ложка сахарного песка.
Несколько веточек свежего тимьяна.
3 лавровых листа.
150 мл сидра или яблочного вина.
1 литр бульона (овощного или куриного).
4 куска круглого деревенского хлеба (каравая).
100 г чеддера (желательно твёрдых сортов), тёртого.
Большая горсть петрушки, рубленой.
Способ приготовления:

1. Большую часть сливочного масла или топлёного сала положите в кастрюлю. Добавьте туда лук, сахар и приправы. Посолите, поперчите и жарьте на медленном огне, иногда помешивая, пока лук не приобретёт тёмно-золотистый цвет. На это может уйти до 40 минут.

2. Затем добавьте туда сидр. Когда половина сидра выпарится, добавьте бульон, доведите до кипения и варите 20 минут.

3. Остатками масла или сала намажьте хлеб с обеих сторон, и поджарьте его под грилем до золотистого цвета. Посыпьте тертым сыром и снова положите под гриль, чтобы сыр растаял. Подавайте суп в глубоких мисках, положив сверху по куску хлеба с сыром и обильно посыпав его петрушкой.

Город чудес Кастард (Custard)

Оксфорд настолько прекрасен, что непонятно как люди умудряются делать ещё что-то, кроме мечтаний и воспоминаний. Создается ощущение, что живущие здесь должны не говорить, а петь, настолько он похож на оперную декорацию.

Уильям Батлер Йейтс, ирландский поэт конца XIX века

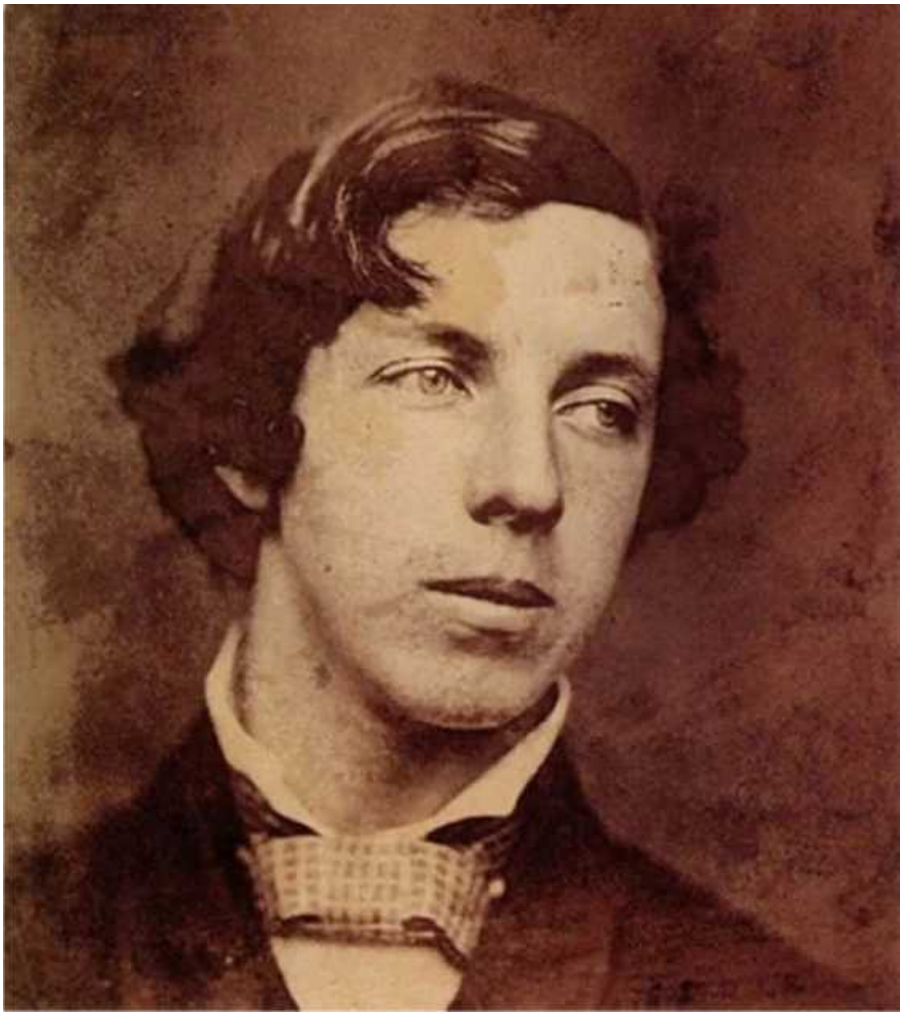
Оксфорд — один из древнейших британских городов. Его название означает «Переправа для волов». Он был основан еще в X веке, за 100 лет до завоевания Англии норманнами. По своему обычаю, они построили там замок. Любопытно то, что он ни разу не использовался в военных целях. Сегодня там расположена гостиница; с XVIII века это здание служило тюрьмой; Однако большую часть своей истории это был монастырь.

Оксфорд всегда был городом священнослужителей. Особенно после того как король XII века Генрих II издал указ, дарующий ему те же привилегии, что и столице. Со средних веков, здесь мирно сосуществовали представители практически всех крупных религиозных орденов, причём многие из них даже управлялись отсюда. Разумеется, будущему поколению священников и монахов необходимо было образование, поэтому Оксфордский университет — старейший в Англии и один из старейших в мире. В XII веке он уже имел несколько корпусов, где преподавались различные предметы.

Оксфорд.

За тысячу лет здесь училось множество известных людей, однако большинство из них, окончив университет, больше туда не возвращались. Одним из немногих исключений был автор «Алисы в Стране Чудес» Льюис Кэрролл. Как лучший студент на кафедре Математики выпуска 1854 года, он был приглашён на должность лектора в том колледже, который кончал — Колледже Христовой Церкви (Christ Church). Его специализацией были геометрия, алгебра, а в особенности — математическая логика. Кэрролл к тому же занимался «развлекательной математикой», и сам придумал несколько арифметических и логических игр. В обеих книгах об Алисе четко прослеживается это пристрастие к математической логике и обыгрывается её отличие от повседневного «здравого смысла».

Даже псевдоним будущего известного автора был довольно «игривым». Своё настоящее имя, Чарльз Латвидж Доджсон, он вначале перевёл на латынь, (получилось Carolus Ludovicus) затем обратно на английский (Carroll Lewis), и поменял слова местами. Его знание древнего языка объясняется тем, что Чарльз был англиканским священником, посвящённым в чин дьякона в 1861 году. Именно в этом качестве он побывал в 1865 году в России. Его путь лежал через Францию, Бельгию, Германию и Польшу. Впечатления от путешествия описаны в «Русском Дневнике» Доджсона, впервые опубликованном в 1935 году.



Молодой Льюис Кэрролл.

Чарльз также был практически профессиональным фотографом-портретистом. В конечном итоге, он даже создал собственную фотостудию на крыше одного из корпусов родного университета. За 24 года этого хобби им было создано более трёх тысяч снимков, треть из которых сохранилось до наших дней! Так как оборудование в то время было тяжёлым и дорогостоящим, фотографов было мало, поэтому наш герой был достаточно известен в этом качестве. Ему позировали многие знаменитости — такие как учёный Майкл Фарадей, поэт Альфред Теннисон и художник Данте Габриэль Россетти.

Портрет Алисы Лидделл работы Льюиса Кэрролла. 1860 год.

В 1856 году деканом Колледжа Христовой Церкви стал Генри Лидделл. Он и Кэрролл очень сблизились и часто ходили друг к другу в гости. Принято считать, что одна из дочерей декана, Алиса, стала прототипом одноимённой героини. Хотя автор книги всегда утверждал, что его персонаж — полностью вымышленный. С уверенностью можно сказать две вещи — то, что основой повестей об Алисе стали истории, которые писатель рассказывал девочкам; и то, что после публикации «Страны Чудес» в 1865 году, успех был феноменальным, а автор прославился.

В первой главе, когда Алиса находит бутылочку с надписью «Выпей меня», вкус её содержимого описывается так: «Смесь вишневого кекса, кастарда, ананаса, жареной индейки, ириски, и горячих сухариков с маслом». Скорее всего, это просто список любимых блюд писателя. Самым английским из них является кастард — заварной десертный соус. Его жидкая разновидность даже иногда называется «крем англез» (crème anglaise) — в переводе с французского, «английский крем». Он является непременным спутником рождественского пудинга, а также других десертов, содержащих фрукты, цукаты или изюм. Если туда добавить больше крахмала, то получится более густой «крем патисьер» (crème patissière), в переводе с французского, «кондитерский крем». Это популярная начинка для булочек и пирожных, в том числе и французских эклеров.

Кастард

На 4 порции вам понадобится:

100 мл густых сливок.

350 мл цельного молока.

4 желтка от больших яиц.

1.5 столовых ложки кукурузного крахмала.

75 г сахарного песка (лучше светлого тростникового, но подойдет и обычный).

1/2 чайной ложки ванильного экстракта.

Способ приготовления:

1. В кастрюле, смешайте молоко и сливки, добавьте ванильный экстракт и поставьте на плиту. Доведите почти до кипения. Когда по краям начнут образовываться пузырьки, снимите с огня.

2. В отдельной посуде, взбейте желтки с сахаром и крахмалом. Продолжая энергично помешивать, добавьте горячие сливки.

3. Когда смесь станет однородной, пропустите её через сито, в чистую кастрюлю.

4. Получившуюся помадку помешивая, варите, на очень медленном огне, около 10 минут, Когда смесь начнёт ровным слоем покрывать ложку, на которой можно будет провести линию пальцем, помадка готова!

Этот необычайно вкусный соус обычно подают тёплым с фруктовыми пирогами, или холодным, с фруктовыми десертами.

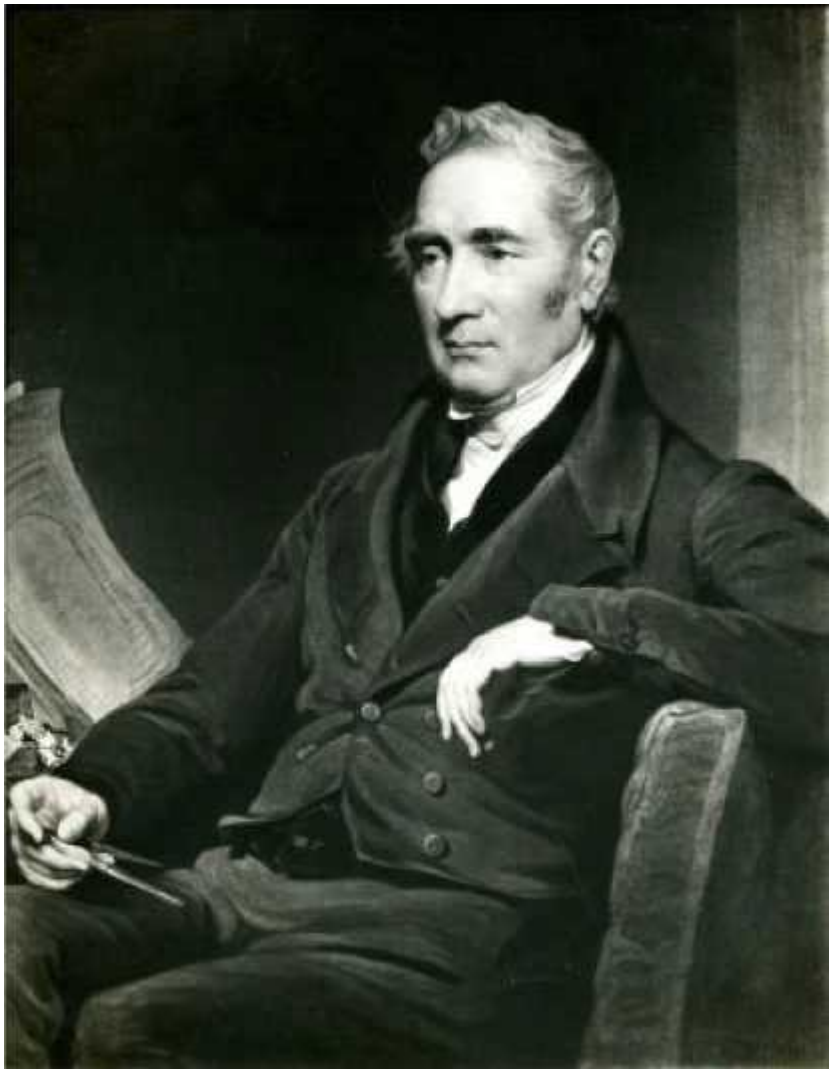
Рождение современного мира
Ланкаширское жаркое (Lancashire Hotpot)

Промышленная Революция была одним из самых удивительных скачков в истории человечества.

Стивен Гардинер, архитектор

На сегодняшний день, половина населения земного шара живет в городах, а в большинстве стран в промышленности работает больше людей, чем на полях и фермах. Трудно поверить, что процесс «урбанизации», то есть роста городов, начался всего 260 лет назад, в Великобритании. Менее чем за столетие, с 1760 по 1840 год, в стране появились сотни заводов и фабрик, на которых трудились тысячи человек, как правило, переехавших в города из деревень. Страна преобразилась настолько, что это время называют Промышленной Революцией.

Принято считать, что Промышленная Революция началась в 1760 году, с изобретением заводского ткацкого станка. Над его усовершенствованием работали, независимо друг от друга, несколько британских инженеров, и результатом, через 20 лет, была машина, которая пряла одновременно сотни нитей и при этом не рвала их. В 1793 году американец Илай Уитни (Eli Whitney) запатентовал машину для очистки хлопкового волокна от семян. Это нововведение тут же применили в Англии. С импортом хлопка, который хорошо рос как в Индии, так и в Америке, проблем не было. Благодаря новым станкам, уже к началу XIX века в Великобритании производилось 85 % всей хлопковой ткани в мире!



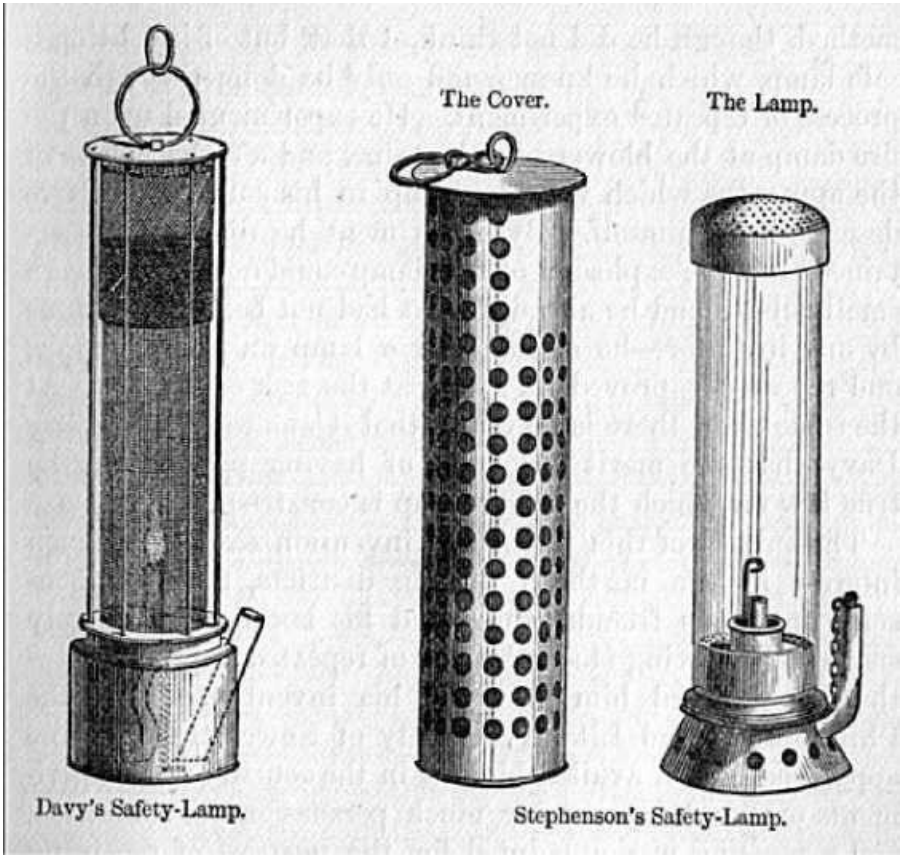
«Отец железных дорог» Джордж Стивенсон.

Туманному Альбиону повезло и с геологией. Залежи угля здесь находились относительно близко к поверхности, а изобретённый в 1712 году паровой насос Томаса Ньюкомена позволял выкачивать воду из более глубоких шахт. В 1778 году его усовершенствовал шотландец Джеймс Уатт, и новые технологии распространились по всей Европе. К тому же, разработка доменных печей ускорила выплавку чугуна и стали. Всё было готово к следующему этапу «революции».

«Отцом железных дорог» считается Джордж Стивенсон. Он родился в 1781 году, в семье кочегара. В 17 лет, юноша стал механиком на местной шахте, и должен был присматривать за насосами. Большую часть заработанных денег он тратил на

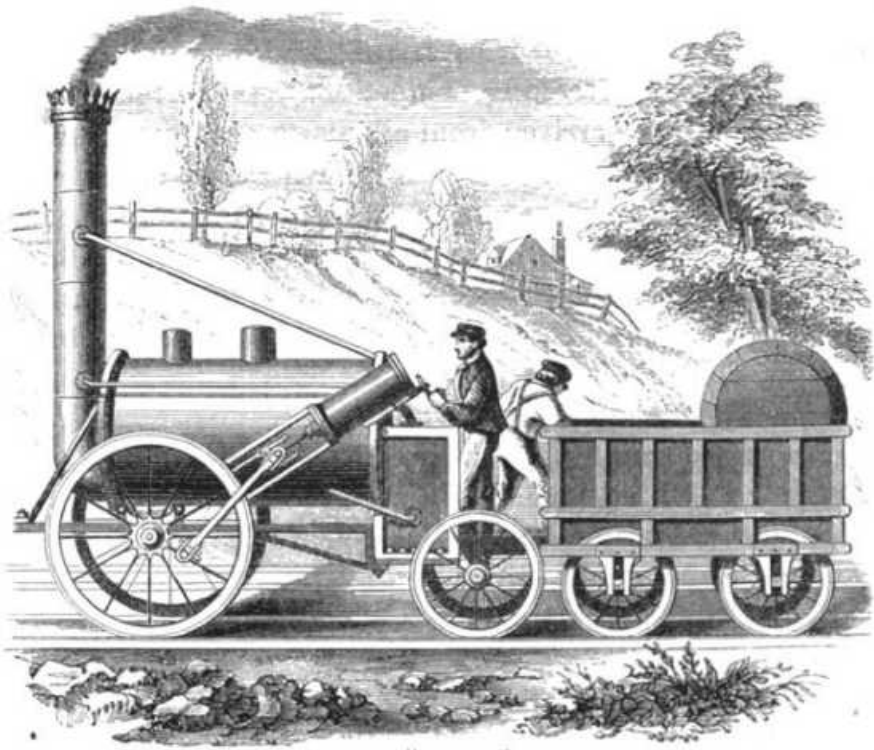
обучение в вечерней школе, где научился писать, читать и считать. Через несколько лет, Джордж стал настолько уверен в себе, что подсказал владельцу шахты, как улучшить работу насосов. Его идеи оказались такими удачными, что благодарный начальник сделал его надсмотрщиком над всеми механизмами!

Однако оставалась еще одна нерешённая проблема: пламя свечей, которые приходилось использовать шахтерам, часто приводило к взрывам газа. В 1815 году Стивенсон разработал безопасную шахтерскую лампу, в которой свеча была заключена в металлический цилиндр с дырочками, затянутыми марлей. Через них свободно проходил воздух, а пламя оставалось внутри. Однако всего через год знаменитый ученый Хамфри Дэви запатентовал свой вариант лампы, со стеклом. Королевское Научное Общество, назначившее крупный денежный приз за изобретение, присудило его Дэви — известному ученому и респектабельному представителю среднего класса. Они были уверены, что деревенский самоучка Стивенсон попросту украл у него идею. Лишь в 1833 году удалось доказать, что это были две разные лампы, хотя шли жаркие споры о том какая из них лучше, — конструкция Стивенсона давала меньше света, но была по-настоящему безопасной, а лампа Дэви горела ярче, но могла перегреться и взорваться, если в шахте было много газа.



Две шахтёрские лампы: слева — Дэви, справа — Стивенсона.

В то время уголь вывозили из шахт в вагонах, запряжённых лошадьми. Чтобы животным было легче, вагоны шли по рельсам, но это всё равно был медленный процесс. В 1814 году, Стивенсон создал свой первый паровоз, на базе дизайна разработанного несколькими годами ранее Ричардом Тревитиком. Успех новых технологий позволил ему основать фирму «Роберт Стивенсон и компания», и сделать своего сына Роберта директором. В отличие от своего отца, молодой человек окончил школу, и его грамотная речь вызывала большее доверие у потенциальных клиентов.



Локомотив «Ракета», побивший рекорд скорости в 1829 году.

Вместе, они добились очень многого — Джордж вычислил оптимальную ширину железнодорожной колеи, которая является стандартной в большинстве стран мира по сей день. Их фирма создала множество поездов, как грузовых, так и пассажирских. Наиболее знамениты из них два. «Движение» (Locomotion) был первым в мире пассажирским паровозом, созданным в 1825 году; а «Ракета», в 1829 году, побила рекорд скорости — 47 км в час. Его сын Роберт тоже был талантливым инженером, который помог проложить ряд железных дорог в Великобритании и Континентальной Европе. Он также построил несколько мостов и был избран членом парламента. В конечном итоге, он стал одним из самых прославленных инженеров своего времени.

Локомотивам был необходим уголь, а больше всего его добывалось на северо-западе Великобритании — в графстве Ланкашир. Именно поэтому там выросло несколько крупных промышленных городов. Национальным блюдом этих мест является ланкаширское жаркое. И ещё один интересный факт: впервые использовал термин «Промышленная Революция» не англичанин, а француз — посол Жан Гийом Отто, в деловом письме, написанном им 6 июля 1799 года. Примерно к тому же времени — 1795 году — восходит и первое упоминание этого

жаркого, причём его рецепт с тех пор не изменился. А так как это сытное блюдо было популярно в основном среди тех, кого Маркс и Энгельс именовали «рабочим классом», его по праву можно назвать «топливом революции»!

Ланкаширское жаркое

На 4–6 порций вам понадобится:

100 г масла, или топлёного сала.

900 г баранины (для тушения), нарезанной на куски среднего размера.

3 почки ягнёнка, нарезанные, без жира.

2 средние луковицы, нашинкованные.

4 моркови, измельчённые.

2 столовых ложки муки.

2 чайных ложки вустерского соуса (можно соевого).

500 мл бульона (бараньего или куриного).

2 лавровых листа.

900 г картофеля, очищенного и нарезанного кружочками.

Соль и перец, по вкусу.

Способ приготовления:

1. Обжарьте мясо на небольшом количестве масла или сала, до образования корочки, а затем достать и отложить на время. В той же сковороде поджарьте почки, примерно 5 минут.

2. Примешайте лук и морковь, и обжарьте до золотистого цвета. Добавив муку, продолжайте жарить ещё пару минут. Затем сбрызните соусом, добавьте бульон, и доведите до кипения.

3. Разогрейте духовку до 160 градусов, с вентилятором — до

140 градусов. В форме для запекания с крышкой соедините бульон, овощи, поджаренное мясо и лавровый лист. Нарезанную картошку положите веером поверх мяса, и ещё раз сбрызните маслом. Накройте крышкой и поставьте в духовку примерно на полтора часа, чтобы картошка запеклась.

4. Снимите крышку, снова сбрызните картошку маслом, и поставьте жаркое под гриль на 5–8 минут, чтобы оно подрумянилось.

Необычная свадьба обыкновенного принца
Морс из цветов бузины (Elderflower Cordial)

И мне, и моему брату очень часто хотелось быть просто обычными людьми.

Принц Гарри, младший сын принцессы Дианы, внук Елизаветы II

19 мая 2018 года Принц Гарри женился на Меган Маркл. Журналисты сразу же окрестили это событие «самой современной королевской свадьбой в истории страны.» Платье на невесте было закрытым, но необычно облегающим, а жених, впервые для члена королевской семьи, надел обручальное кольцо. По английской традиции, во время церковных бракосочетаний проповедник должен сказать речь. Для этого был специально приглашен епископ Майкл Карри, глава американской епископальной церкви. В числе гостей было много знаменитостей — Элтон Джон (который, разумеется, спел на приёме), Дэвид и Виктория Бекхэм, Джордж Клуни и даже известная американская телеведущая Опра Винфри.

Жених и невеста перед алтарём.

Дело в том, что сама невеста, Меган Маркл — американка, родом из Калифорнии. В отличие от жены принца Уильяма, она не является даже дочерью миллионеров. Ее мать — социальный работник, а отец — осветитель на телестудии. Сама Меган — актриса, снявшаяся в нескольких американских телесериалах и фильмах, уже разведённая. Это показывает, насколько изменились времена. Когда предок принца Гарри, Эдуард VIII, захотел жениться на разведенной американке, в 1936 году, ему пришлось отречься от престола и уехать во Францию. Королевская семья всегда называла возлюбленную Эдуарда не иначе как «эта женщина». Хотя многие историки считают, что это к лучшему, так как Эдуард VIII симпатизировал Гитлеру и неизвестно, как повернулся бы ход истории останься он на престоле.

Можно быть уверенным, что принц Гарри не повторит ошибок своего предшественника, ведь его невеста — мулатка. Трудно сказать, насколько большое значение имеет этот факт. С одной стороны, она первый представитель другой расы в королевской семье; с другой — Гарри является пятым в «очереди» на престол (после детей своего брата), К тому же, монархия в Великобритании сегодня имеет чисто церемониальную роль, не принимая никаких законодательных решений. И хотя в Виндзор приехало несколько тысяч человек, чтобы посмотреть, как свадебная карета будет проезжать по улицам, прошлые опросы показали, что 60 процентам населения страны совершенно всё равно, кто будет избранницей принца.

В этом целиком заслуга родителей Уильяма и Гарри. И принц Чарльз и принцесса Диана всегда относились к ним как к самым обычным детям, заслуживающим нормальной жизни, вдали от сплетен и журналистов. В детстве, мальчики побывали и в Дисней Ворлде, и в Макдональдсе, и даже в клинике для больных СПИДом и в ночлежке для бездомных. Их родителям хотелось, чтобы они понимали, насколько им повезло в жизни. В дальнейшем оба принца служили в армии, став пилотами-вертолётчиками. И если Уильям просто выполнял долг, то Гарри по-настоящему нравилось быть солдатом. Все члены королевской семьи обязаны быть покровителями нескольких благотворительных обществ, но Гарри пошел даже дальше, основав свои собственные! Первое из них, «Сентебале», является благотворительным фондом для детей в Южно-Африканской Республике, осиротевших в результате СПИДа. Второе, гораздо более известное — Игры «Инвиктус» (Invictus Games) — что-то вроде параолимпийских, но специально для раненых

военнослужащих. Кстати, латинское слово Invictus означает «непобеждённый». Его молодая жена разделяет интересы мужа и тоже является активным членом нескольких благотворительных организаций, в основном помогающих женщинам и молодёжи.

Свадебный торт, пропитанный морсом из цветов бузины.

Так как Меган Маркл (теперь уже Герцогиня Суссекская) считает себя феминисткой, клятвы перед алтарём также были выбраны более современные, то есть те, в которых невеста не обещает «повиноваться» мужу. В остальном же свадьба Гарри и Меган была вполне традиционной. Во время праздничного ланча использовалась свежая, сезонная продукция. В частности, конец мая и начало июня являются сезоном цветения бузины, из которой в Англии издавна готовят очень ароматный морс. Данный напиток использовался на празднике дважды. Сначала, он был добавлен в свадебный торт. А уже на самом празднике, из него изготовили безалкогольный коктейль, для подачи гостям. Рецепт морса и коктейля я привожу ниже.

Морс из цветов бузины

На 1 литр напитка, вам понадобится:

15 свежих соцветий бузины. Собирать их нужно как можно дальше от дороги, аккуратно срезая ножницами. Растения должны быть здоровыми и чистыми. Принеся их домой, вручную удалите насекомых, затем осторожно ополосните цветы. Постарайтесь, чтобы из них не высыпалась пыльца.

1 литр воды.

500 г сахарного песка.

4 столовых ложки жидкого мёда.

2 лимона. Кожица не должна блестеть — блеск означает, что фрукты покрыты воском и для этого рецепта не подойдут.

Способ приготовления:

1. Залейте в кастрюлю воду, добавьте сахар и мёд. Постепенно доведите до кипения, чтобы они растворились, и снимите с огня.

2. Добавьте цедру от двух лимонов. Положите в кастрюлю бузину цветами вниз, полностью погрузив их в воду.

3. Из одного из лимонов выжмите сок. Второй нарежьте и тоже добавьте в кастрюлю. Дайте настояться 24 часа, под крышкой. Затем процедите напиток через марлю.

4. Храните в стерилизованных стеклянных банках или бутылках. Подавайте разбавленным водой или газировкой.

Для того, чтобы приготовить такой же коктейль, как на свадьбе Гарри и Меган, смешайте морс из бузины со свежевыжатым яблочным соком и газированной водой, в желаемых пропорциях. Подавайте со льдом и свежей мятой,

украсив дольками лимона или яблока.

Коронованный дважды «Итонская Сладость» (Eton Mess)

Генрих пошёл в мать, а не в отца. Значительно уступая своему родителю, он не интересовался искусством войны… Он был мягким и набожным королём, но неразумным в делах государственных.

Джон Ветхамстед, епископ города Сент-Олбанс, 1460 год

Король Генрих VI родился в 1422 году, в Виндзорском Замке. В то время во Франции шла Столетняя война. Несмотря на свое название, это был не один конфликт, а несколько. В них Англия и Франция сражались за территорию к югу от Ла-Манша. Отец мальчика, Генрих V был славным полководцем и умелым дипломатом, сражавшимся на территории северной Франции с 1415 года. Его войскам удалось дойти до Руана и Парижа, захватив Нормандию. Во время начатой им самим блокады французского города Мо (Meaux) король умер от дизентерии. Когда это произошло, пришлось посадить на трон его единственного сына, которому в то время было всего 9 месяцев. До достижения им 16-летнего возраста, от имени ребенка правили его дяди — Джон, Герцог Бедфордский и Хамфри, Герцог Глостерский.

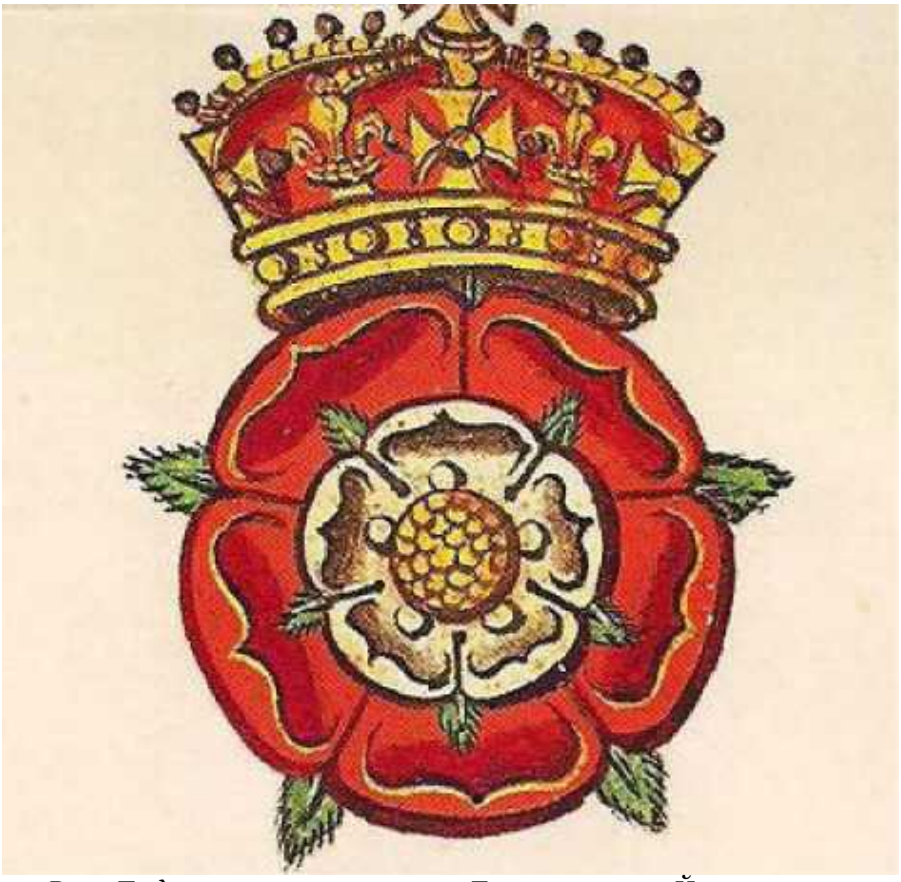
Генрих VI.

За 2 года до гибели, Генрих V заставил французского короля Карла (Шарля) VI подписать Договор Труа (Treaty of Troyes), по которому правитель Франции, не имевший законнорожденных сыновей, признавал его своим наследником. Поэтому получилось так, что сын завоевателя, Генрих VI, был официально коронован дважды — в Вестминстерском Аббатстве как король Англии, в 1429 году, и в Нотр-Даме как король Франции, в 1431. Это единственный британский монарх, который являлся правителем

сразу двух государств, хотя его право на французский престол всегда оспаривалось.

В 1537 году, молодому королю исполнилось 16 лет и он начал править самостоятельно. Однако юноша был тих, робок и совершенно не интересовался политикой. Страной в основном управляли его многочисленные фавориты. Стремясь поскорее заключить мир с Францией, Генрих женился на принцессе Маргарите Анжуйской и сдал французам провинцию Мэн. За этим последовала серия военных поражений. Когда, в 1453 году, вековой конфликт, наконец, подошёл к концу, у англичан уже практически не осталось территорий в континентальной Европе.

Поняв, что война проиграна, король пережил нервный срыв. Его болезнь продолжалась больше года. Он никого не узнавал и испытывал галлюцинации. Страной фактически правила его жена — энергичная и властная женщина. Ходили слухи, что монарх на самом деле бесплоден, а его долгожданный сын — незаконнорожденный. На престол начали претендовать представители домов Йорков и Ланкастеров. Их общим предком был Эдуард III, умерший в 1377 году. Так как они имели равные права на трон, между ними завязалась война. Она продлилась, с перерывами, с 1455 по 1487 год, став самой кровопролитной на территории Англии до начала XX века. Символом Ланкастеров была красная роза, а Йорков — точно такая же, но белая, поэтому конфликт получил название Война Алой и Белой Розы (War of the Roses). Придя в себя после тяжёлой болезни, Генрих VI пытался примирить враждующие стороны, но безуспешно. Король был представителем дома Ланкастеров, но главные победы удавалось одержать Йоркам. В 1561 году он был захвачен и свергнут. Через 10 лет, ему удалось вернуть себе престол, однако его снова свергли и заточили в Тауэр. В 1571 году венценосного узника убили, заколов кинжалом. Всего за несколько месяцев до этого в битве погиб его сын. Завершить конфликт удалось лишь королю Генриху VII, — Ланкастеру, который женился на Елизавете Йоркской и объединил эти два дома в один — Тюдоров. Символом примирения стала изображённая на гербе «роза Тюдоров» — алая с белой серединой.



Роза Тюдоров — символ союза Ланкастеров и Йорков.

Генрих VI так бы и остался наименее примечательным из всех английских королей, если бы не его любовь к образованию. Им были заложены Колледж Святых Душ (All Souls College) в Оксфорде и Королевский Колледж (King's College) в Кембридже. Колледж Королевы (Queen's College), также в Кембридже, назван в честь его супруги, Маргариты Анжуйской. А знаменитый Итонский Колледж (Eton College) монарх основал в 1440 году, еще до женитьбы. Первоначально, это учебное заведение предназначалось для одарённых мальчиков из бедных семей, и даже было бесплатным. Однако, по иронии судьбы, эта престижнейшая школа сегодня является одной из самых дорогих в стране, и большинство её учеников — сыновья аристократов и миллионеров. В числе выпускников Итона — 19 премьер-министров! Поэтому неудивительно, что сегодняшние принцы Уильям и Гарри тоже учились там.

Среди учеников бытует такая история: в один прекрасный день, один из преподавателей Итонского Колледжа решил

поехать на пикник на машине и взять с собой свою собаку. Корзину с принадлежностями для пикника он положил на заднее сиденье. Его пёс тоже сел сзади, и пытаясь поудобнее расположиться, лег на корзину, раздавив её. Преподаватель решил всё-таки съесть содержимое корзины, и был приятно удивлён его вкусом.

Безусловно, это всего лишь байка, так как первое печатное упоминание этого десерта датируется 1893 годом. Как бы там ни было, этот десерт подается во время ежегодного крикетного матча, проводимого между учениками колледжей Итон и Харроу.

Вскоре после того как рецепт «итонской сладости» перекочевал в кулинарные книги, был придуман менее калорийный его вариант, в котором сливки были наполовину, или полностью, заменены натуральным йогуртом. Тот рецепт, который я здесь привожу, максимально приближен к оригиналу.

«Итонская сладость»

На 4 порции Вам понадобится:
300 мл сливок (для взбивания).
1 столовая ложка сахарного песка.
100 г безе.
450 г свежей клубники.
Способ приготовления:

1. В большой миске, взбейте сливки с сахаром, чтобы они стали легкими и воздушными. Безе разломайте на кусочки и добавьте их в сливки. Размешайте. Если безе раскрошится, не переживайте — оно просто растает в сливках.

2. Половину клубники положите в другую миску, и слегка разомните вилкой, чтобы ягоды дали сок. Не мните слишком сильно — клубника не должна быть протёртой. Осторожно добавьте её к сливкам. Другую половину клубники разрежьте на четвертинки.

3. Клубнично-сливочную смесь разложите по небольшим вазочкам для десерта (или по обычным стеклянным стаканам). Украсьте десерт четвертинками клубники. Поставьте на полчаса охлаждаться в холодильник. Перед подачей, можно посыпать сахарной пудрой.

Английские культурные традиции
Пламя Любознательности

К счастью, наука, как и природа, частью которой она является, не ограничена ни пространством, ни временем. Она принадлежит всему миру, не имея родины и возраста. Чем больше мы знаем, тем больше ощущаем свое невежество, и тем больше понимаем, сколько нам еще предстоит узнать.

Хамфри Дэви, британский химик

Майкл Фарадей читает традиционную рождественскую лекцию. 1856 год.

Британская Королевская Ассоциация (Royal Institution) была основана в 1799 году группой учёных. Самым знаменитым из них был Генри Кавендиш — физик и химик, впервые изолировавший

водород, проведший ряд экспериментов с электричеством и измеривший плотность земного шара. Все эти люди являлись членами Королевского Научного Общества (Royal Society), которому к тому времени исполнилось уже 150 лет. Им казалось, что Научное Общество делает недостаточно, для того чтобы вызвать интерес обычных жителей страны к достижениям науки. Цель создания Королевской Ассоциации была сформулирована следующим образом: «Распространение знаний; знакомство публики с новейшими изобретениями; и обучение, с помощью философских лекций и экспериментов, применению науки в повседневной жизни». Крупнейшим спонсором, оплатившим создание «Ассоциации», было благотворительное «Общество для улучшения условий жизни бедняков».

Неожиданный успех лекций удивил даже создателей организации. Этому способствовало не только то, что там выступали самые известные учёные своего времени, но и необычно либеральный для начала XIX века подход. Если ранее наука считалась в основном прерогативой обеспеченных мужчин, то на новые лекции допускали также женщин и детей. Правда, вначале не всем нравилось это нововведение. Когда в 1801 году одним из лекторов стал Хамфри Дэви, многие недоброжелатели утверждали, что дамы ходят на лекции лишь для того, чтобы посмотреть на красивого молодого человека.

Хамфри Дэви.

Эти обвинения были, по меньшей мере, несправедливыми. Хотя Дэви тогда действительно было только 24 года, он уже был достаточно известным учёным, благодаря своим экспериментам с закисью азота. Всего через несколько десятилетий это вещество начнут использовать в качестве наркоза, что произведёт настоящую революцию в медицине. В том же году, итальянский учёный Алессандро Вольта изобрёл первую в мире электрическую батарейку — так называемый «вольтов столб» (voltaic pile). В последующее десятилетие, Хамфри применит это изобретение в своих химических опытах. Им будут открыты, и названы, несколько элементов: калий, натрий, барий, кальций, стронций и

магний. А в 1810 году ему удалось доказать, что хлор является не соединением кислорода, а отдельным элементом. Учёный дал ему такое название из-за цвета — греческое слово «хлорос» означает «жёлто-зелёный». Все кто бывал на его выступлениях, признавали что он — прирождённый лектор, умеющий удержать внимание зрителей и слушателей.

Магнитная лаборатория Фарадея. Королевская Ассоциация, Лондон.

В 1812 году, Хамфри Дэви повредил себе глаз во время неудачного эксперимента с три-хлоридом азота. Ему пришлось взять себе ассистента. С поиском такового проблем не было — одним из его самых преданных слушателей был другой молодой человек, который даже послал ему свои записи лекций на трёхстах страницах! Звали его Майкл Фарадей. Будущий ученый родился в семье кузнеца, и получил лишь начальное образование. Однако, поступив в подмастерья к переплётчику, он прочитал много книг и увлёкся наукой. Со временем, он откроет магнитные поля и электропроводимость. Фарадей также был великим изобретателем — среди его подарков человечеству лабораторная газовая горелка (позднее усовершенствованная немецким химиком Робертом Бунзеном), электромагнит и несколько новых разновидностей стекла, одна из которых даже использовалась при строительстве маяков!

Как популяризатор науки, Майкл не отставал от своего учителя. Его лекции всегда отличались особой живостью. Позднее

он даже написал руководство, о том, как их правильно читать. Одна из строк гласила: «Необходимо как бы „разжечь пламя“ в начале разговора, и поддерживать его таким образом, чтобы оно не ослабло до самого конца». В 1825 году Фарадею пришла в голову еще одна гениальная мысль — создать цикл рождественских лекций, специально для детей, под названием Royal Institution Christmas Lectures.

Медаль Фарадея, присуждаемая за заслуги в области физики.

Они имели настолько ошеломляющий успех, что стали ежегодными. Они также были одной из первых британских телевизионных программ, и транслировались с 1936 года. В наше время их передаёт телекомпания Би-Би-Си. Они отличаются не только тем, что их читают ведущие популярные ученые современности, но и своей «интерактивностью». Проводя эксперименты, которых за час обычно пять или шесть, лектор обязан вызывать для каждого из них добровольцев из числа зрителей. Учитывая невероятную популярность передачи, в зрительный зал можно попасть только путем жеребьевки,

проводящейся среди членов «Королевской Ассоциации». Членом может стать любой желающий, однако необходимо платить ежемесячный взнос. Так называемые Пятничные Вечерние Беседы (Friday Evening Discourses) — тоже лекции, открыты для всех желающих, (то есть, не только для членов) и проводятся раз в месяц.

Если целью создания «Королевской Ассоциации» было распространение знаний, то нельзя не признать, что это им удалось блестяще. Обилие в Великобритании научно-популярных книг и телепередач было бы немыслимо без традиции, начатой в начале XIX века Кавендишем и Фарадеем — традиции демократизации науки. И можно быть уверенным, что эта славная организация будет продолжать разжигать пламя любознательности в молодом поколении ещё много-много лет.

Смельчаки, влюблённые в море
Пирог «Звездочеты» (Stargazy pie)

Парусный спорт — просто итог, вроде подсчета очков в бридже. Моя реальная мотивация — участие в захватывающей игре под названием «жизнь».

Деннис Коннер, яхтсмен

Самое западное графство Англии, Корнуолл, является полуостровом. Причём настолько узким, что расстояние до моря нигде не превышает 30 км. Так что оно играет определяющую роль в истории и экономике региона. В частности, здесь популярен серфинг и виндсерфинг, ведь ветер, дующий с Атлантического океана, обеспечивает высокие волны.

Крупнейший местный портовый город, Фалмут, имеет самую глубокую бухту в Западной Европе. Поэтому яхтсмен Робин Нокс-Джонстон (Robin Knox-Johnston) отправился в своё путешествие именно из Фалмута. Вояж продлился с 14 июня 1968 года по 22 апреля 1969, и был первым одиночным безостановочным плаванием на яхте вокруг земного шара. И хотя еще 8 участников гонки были впереди него, ни один из них не дошел до конца. Робин получил приз, однако не воспользовался им, передав всю сумму (5 000 фунтов стерлингов) семье одного из участников, Дональда Кроухёрста (Donald Crowhurst). Не выдержав трудностей и одиночества, Дональд сошел с ума, и начал давать ложные сведения о своем местоположении. Боясь, что его обман раскроется, путешественник исчез. Вероятнее всего он покончил жизнь самоубийством, прыгнув в море. Его яхта позднее была обнаружена в открытом море, пустой и без признаков повреждений. Записи в бортовом журнале содержали крайне подробные ложные сведения о местоположении яхты и множество философских отступлений. Победитель соревнования, Робин Нокс-Джонстон, отдал призовые деньги вдове и четверым детям своего соперника.

Робин Нокс-Джонстон вернулся из кругосветного плавания. 1969 год.

В начале нашего столетия из Фалмута отплыла Эллен Мак-Артур. К тому времени она была уже опытной яхтсменкой — за ее

плечами было плавание вокруг Великобритании, а также пересечение Атлантического океана с запада на восток. Она неоднократно пыталась побить рекорд по самому быстрому кругосветному путешествию. В 2001 году, в одиночку, она дошла до финиша, придя второй. В последующей попытке Эллен помогал небольшой экипаж, но завершить плавание не удалось, из-за сломавшийся во время шторма мачты. На третий раз ей, наконец, повезло. Причём на кругосветный одиночный вояж у неё ушёл всего 71 день — с 28 ноября 2004 года по 7 февраля 2005. И хотя данный мировой рекорд продержался всего 3 года — его побил француз Франсис Жойон — эту англичанку до сих пор помнят в родной стране.

Деревня Маусхоул (Mousehole) — родина пирога «Звездочёты».

Задолго до того, как Корнуолл прославился серфингом и морскими гонками, он был краем рыбацких деревушек. Одна из самых известных — Маусхоул, о которой даже сложили легенду. Говорят, что однажды на деревню напал жестокий шторм. Он продолжался много дней, и жители этих мест начали голодать.

Наконец, один из них всё-таки решился выйти в море. Звали смельчака Том Боукок. Том был вознагражден за свою отвагу, и вернулся с полной лодкой рыбы! Его односельчане решили испечь огромный пирог, чтобы на всех хватило. Начинкой, естественно, был улов. В память о неожиданном изобилии, хвосты и головы рыбок высовывались из пирога, как из переполненных сетей рыболова. С тех пор, жители деревни каждый год празднуют свое чудесное спасение, и пекут этот пирог. А так как пир произошел 23 декабря, перед самым Рождеством, это блюдо считается рождественским.

Маусхоул настолько мал, что даже его название означает «мышиная норка». Хотя там имеется небольшой пляж, он не может сравниться по популярности с крупными курортами региона, которых здесь два — Нью-Ки (Newquay) и Сент-Айвс (St Ives). Но так как это побережье объявлено заповедной зоной, местные деревушки сохраняют свою живописность, что обеспечивает их популярность у художников, фотографов и туристов. Кухня Корнуолла также достаточно самобытна — пирожки, о которых я писала в предыдущей статье, оладьи и пряники. Однако самым уникальным блюдом, несомненно, является пирог, рецепт которого я привожу ниже.

Пирог «Звездочёты»

На 6–8 порций вам понадобится:

500 г готового песочного теста.

4 яйца — одно взбитое, для смазки, 3 варёных вкрутую и крупно рубленых.

7-8 штук свежей рыбы, лучше сельди, но можно скумбрии или кильки.

150 г белого хлеба.

50 мл молока.

3-4 столовых ложки петрушки, рубленой.

Сок и цедра одного лимона.

Одна луковица, рубленая.

110 г бекона с жирком, нарубленного.

150 мл сидра или яблочного вина.

Соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

1. Рыбу выпотрошите, очистите от кожи и костей, но головы обязательно оставьте!

2. Хлеб слегка размочите в молоке, смешайте с лимонным соком, цедрой, половиной луковицы и большей частью петрушки и приправ. Нафаршируйте этой смесью рыбу. Остатки начинки равномерно распределите по дну круглой формы для запекания диаметром около 23 см.

3. Расположите рыб в форме, таким образом, чтобы их головы высовывались из будущего пирога по направлению к краю. Бекон, яйца, а также оставшиеся лук и петрушку, равномерно распределите между ними.

4. Раскатайте тесто нужного размера и накройте им начинку, таким образом, чтобы край теста «лёг» на край формы. Используйте обрезки теста для того, чтобы защепить края.

5. Сделайте в нём разрезы, и просуньте в них головы рыбок. Рыбки должны «выглядывать» из теста, потому пирог и называется «Звездочёты». Обрежьте неровные края, и смажьте верх пирога взбитым яйцом. Сделайте пару дырочек в центре, чтобы пар мог выходить, и поставьте выпекаться на 40–50 минут, при 200 градусах (с вентилятором — при 180 градусах), до золотистого цвета. Перед подачей, присыпьте петрушкой.

В Краю Триллеров
Корнуольский пирожок (Cornish Pasty)

Корнуолл, населённый в основном Кельтами, но с примесью английской крови, стоит, и всегда стоял, особняком от остальной Англии.

Сабайн Бэринг-Гулд, английский священник и писатель XIX века

Автор приведённой выше цитаты совершенно прав. Этот узенький полуостров является самым западным английским графством. Благодаря мягкому, солнечному климату и обилию глубоких пещер, в этих местах удалось обнаружить следы заселения человеком еще со времен Каменного Века. Он назван по имени одного из древних британских племён, «Корновиев», то есть «людей с полуострова». Корнуольский язык («родич» шотландского и валлийского), почти вымерший, сейчас возрождается, и его можно заметить в названиях многих местных городишек и деревень. Современный Корнуолл живет в основном туризмом. Его живописные морские скалы издавна вдохновляли поэтов, художников и писателей.

Дафна Дюморье на пороге славы. 1930 год.

Главная знаменитость Корнуолла — писательница середины XX века Дафна Дюморье. (Daphne du Maurier). За пределами англоязычного мира она известна в основном благодаря Альфреду Хичкоку, который был поклонником её творчества и экранизировал три её произведения — повести «Трактир Ямайка» (1939) и «Ребекка» (1940), а также рассказ «Птицы» (1952). Дафна очень обижалась, когда литературные критики называли ее «романтической» писательницей. Она старалась избегать счастливых концовок, и её произведения всегда отличала мрачноватая, таинственная атмосфера. «Ребекка», написанная ею

практически в начале литературной карьеры, в 1938 году, стала самым прославленным произведением автора, удостоенным премии читательских симпатий в США. Экранизация этой повести также была единственной, которая по-настоящему нравилась писательнице. Хотя было экранизировано несколько её произведений — среди которых «Моя Кузина Рейчел», «Французов Ручей» и «Трактир Ямайка» — большинство из них пришлось немного переделать для экрана, а Дюморье всегда очень ревностно относилась к трактовке своего творчества.

Она родилась в 1907 году, в семье интеллигенции. Её родители были актерами, а дедушка писателем. Она также была знакома с Джеймсом Барри, автором детской повести «Питер Пэн». У них дома часто бывали актеры и писатели, поэтому первой изданной книгой девушки было очень амбициозное произведение — семейная сага в четырёх частях «Дух Любви» («The Loving Spirit»). О любви она писала часто — как правило, о трагической или запретной. Её рассказы часто относятся к жанру ужасов. Из-за этого выбора тематики, а также из-за того, что писательница с годами общалась с журналистами всё менее охотно, её частная жизнь была окутана сплетнями и слухами. Хотя члены её семьи (у Дафны был муж и трое детей) и другие люди, знавшие писательницу лично, считают эти слухи абсурдными. Дюморье дважды серьёзно обвиняли в плагиате. Первый раз в том, что сюжет «Ребекки» скопирован с романа бразильской писательницы Каролины Набуко «Преемница»; второй раз в том, что рассказ «Птицы» повторяет сюжет одноимённой повести Франка Баркера. Ни в том ни в другом случае ничего доказать не удалось. Сама писательница всегда утверждала, что это простые совпадения.

Дюморье всегда очень любила Корнуолл. Когда она была ещё ребёнком, её семья ездила туда на лето. Здесь у них был домик «У Причала» (Ferryside), где и был написан «Дух Любви». Позже Дафна арендует поблизости особняк «Menabilly», где проживёт 25 лет. Действие многих её рассказов и романов разворачивается именно в этом графстве. Особенно это касается «Трактира Ямайка» — исторического триллера о группе бандитов. Идея написания книги появилась у писательницы после обеда в заведении с тем же названием. Оно существует до сих пор.

«Край Земли» (Land's End) — самая южная точка Англии. Корнуолл.

В местных трактирах и пабах часто подают корнуольские пирожки. Благодаря многочисленным пещерам, в этих местах рано обнаружили залежи олова и угля. Неудивительно, что здесь уже в конце XVIII века появилось это блюдо, идеально подходящее для шахтеров. Пирожок можно было носить с собой и есть без столовых приборов. В шахте, его плотное тесто оставалось тёплым много часов, а если оно и остывало, то легко разогревалось над свечкой, на лопате. Пирожок защипывался сбоку, и корка у него была настолько толстая, что можно было хвататься за неё запачканными углём руками, не боясь, что грязь попадет в рот, а корку потом выбросить. Он также был достаточно крупным, и его трудно было съесть за один раз. Поэтому многие хозяйки лепили на один конец пирожка инициалы из теста, чтобы сразу было видно, кто его не доел! К концу XIX века появился более мелкий вариант этого блюда, который особо патриотичные представители среднего класса брали с собой на пикник.

В XX веке рудники истощились, и шахты закрыли. Однако романтические пейзажи, прекрасные пляжи и элегантные приморские курорты продолжают привлекать в эти места туристов. А так как в Корнуолле разворачивается ещё и действие одного из рассказов о Шерлоке Холмсе («Дьяволова Нога», «The Adventure of Devil's Foot»), его можно назвать Краем Триллеров!

Корнуольский пирожок

На 4 порции, вам понадобится:

Для теста:

125 г сливочного масла, охлаждённого и нарезанного кубиками. 125 г сала.

500 г муки.

1 яйцо, взбитое.

Для начинки:

350 г говядины (для тушения), рубленой.

1 большая луковица, мелко нарубленная.

2 средние картофелины, очищенные и тонко нарезанные.

175 г брюквы, очищенной и нарезанной мелкими кубиками.

1 столовая ложка свежего молотого перца.

Способ приготовления:

1. В муку добавьте щепотку соли, затем вотрите туда пальцами масло и сало. Добавьте 6 столовых ложек холодной воды и замесите плотное тесто. Разделите на 4 равные части, и поставьте охлаждаться в холодильник на 20 минут.

2. Разогрейте духовку до 220 градусов (с вентилятором — до 200 градусов). Смешайте все ингредиенты для начинки и 1 чайную ложку соли. Раскатайте каждый кусок теста на слегка присыпанной мукой поверхности, чтобы получились круги диаметром около 23 см. С помощью тарелки, подровняйте края. Положите четверть начинки в центр каждого круга, оставив достаточно места по краям. Края равномерно смажьте взбитым яйцом. Осторожно поднимите обе стороны теста и защемите их

вместе. Переложите на противень и смажьте остатками яйца.

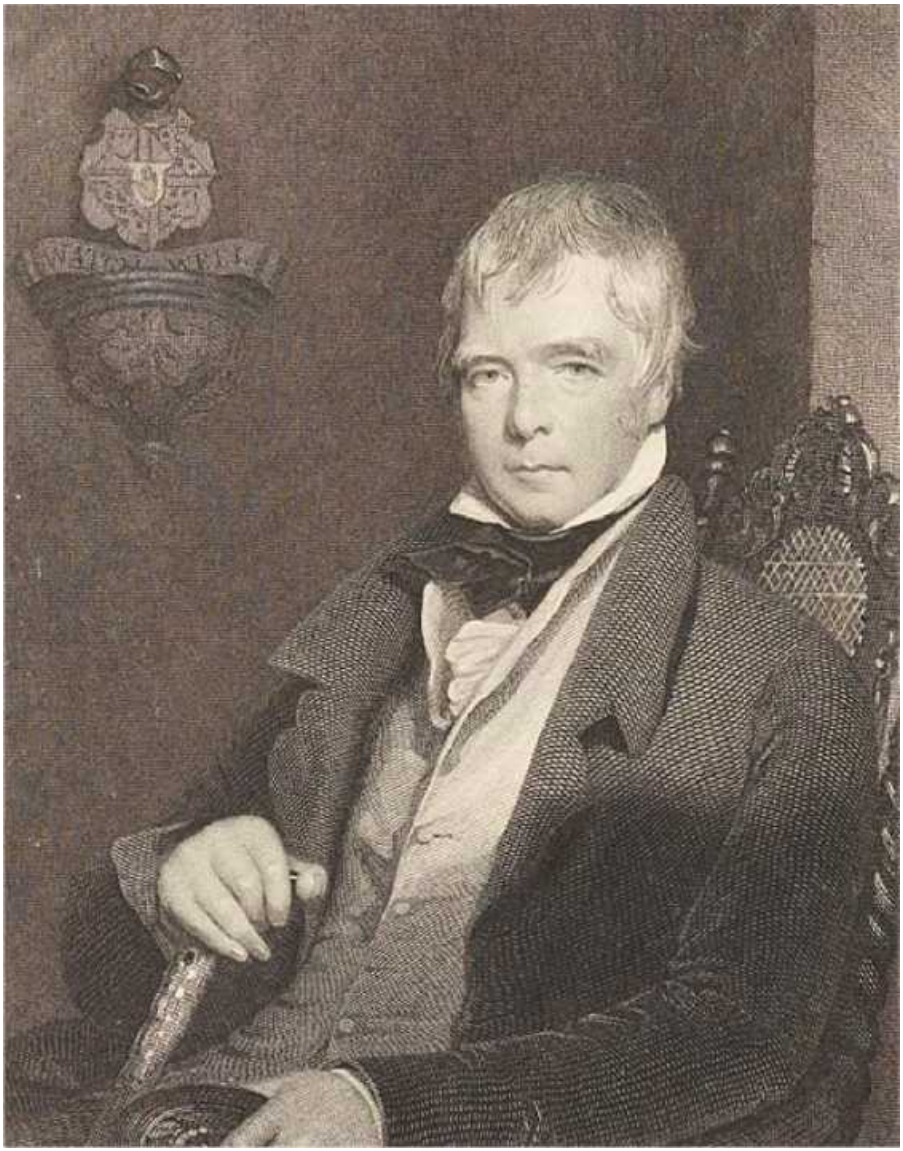
3. Выпекайте 10 минут, затем уменьшите температуру до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов) и выпекайте еще 45 минут, до золотистого цвета. Подавайте тёплыми.

Душа Шотландии Кранахан (Cranachan)

Я чувствую восхищение, путешествуя по этой прекраснейшей стране, которую я горда называть своей, ведь здесь так верны семье моих предков. В моих жилах течёт кровь Стюартов.

Запись в дневнике Королевы Виктории, 1873 год

Когда я впервые приехала в Великобританию, меня очень удивило, в частности, то, что местные жители крайне редко называют свою страну собственно «Великобританией». Гораздо чаще, ее именуют Ю Кей — сокращение от United Kingdom, или, в переводе, Соединённое Королевство. Это название подчеркивает, что эта страна состоит из 4 частей: Англии, Шотландии, Уэльса и Северной Ирландии. И каждая из них имеет собственное национальное самосознание, считая себя чуть ли не отдельной страной! Из всех этих наций, не одна не гордиться собой, и своей историей, больше, чем шотландцы! И у них есть на то причины: в числе их соотечественников Артур Конан Дойл, Вальтер Скотт, Роберт Бернс, физик Джеймс Максвелл и первооткрыватель пенициллина Александр Флеминг. А помните «отца экономики», Адама Смита, упомянутого в «Евгении Онегине»? — тоже шотландец!



Вальтер Скотт.

Вальтер Скотт был патриотом родины. Он появился на свет в 1771 году в столице Шотландии, Эдинбурге. Переболев полиомиелитом в трехлетием возрасте, он на всю жизнь остался хромым. Надеясь, что деревенский воздух пойдёт ему на пользу, родители отправили мальчика к бабушке с дедушкой, у которых была своя ферма на юге Шотландии. С ними также жила его тетя, научившая его читать и писать. Позднее поэт признавался, что своим интересом к культуре и легендам родного края он обязан именно ей.

Как и его отец, будущий писатель стал профессиональным

юристом. Однако еще в школьные годы, Вальтер начал увлекаться историей, поэзией и рыцарскими романами. Будучи студентом Эдинбургского Университета, он познакомился с профессором Адамом Фергюсоном. Этого философа и историка, автора многих книг и эссе, называют «отцом современной социологии». У Фергюсона также был литературный салон, где часто бывали известные поэты того времени. Беря с них пример, молодой человек начал собирать старинные баллады, и попробовал писать сам. Вначале, юноша стыдился своих литературных опытов — его первой опубликованной книгой, в 1796 году, был сборник баллад, переведенный им с немецкого языка. Вскоре он отважился издать собранный им шотландский фольклор.

В 1805 году, когда ему было уже 34 года, вышла в свет первая эпическая поэма Скотта — «Песнь Последнего Менестреля» («The Lay of the Last Minstrel»). Автор проснулся знаменитым. Ему повезло еще и в том, что у его хорошего друга было собственное издательство. Читателям начала XIX века нравились его стихи и романтические истории с идеальным героями, основанные на шотландских легендах. В последующие 20 лет он написал несколько подобных поэм. В их числе — «Мармион» «Дева Озера» («Lady of the Lake») и «Властитель островов». Принц-регент, будущий король Георг IV, был настолько большим поклонником его творчества, что даже предложил ему, в 1813 году, должность «придворного поэта» (Poet Laureate). Она существует по сей день, и в обязанности «лауреатов», главным образом, входит написание стихов в честь важных государственных событий и праздников. Скотт вежливо отказался, опасаясь, что после назначения качество его произведений резко упадет. Он был популярен и на континенте — произведение Бетховена «25 шотландских песен» содержит три, написанные Вальтером Скоттом.

Сокровища Шотландской Короны, найденные Скоттом. Хранятся в Эдинбургском Замке.

В 1814 году наш герой написал свое первое прозаическое произведение — исторический роман «Вейверли» («Waverley»). Так как проза в то время считалась «низшей формой искусства», он опубликовал его анонимно. Книга имела большой успех, но последующие романы, включая «Черный Карлик», «Роб Рой», «Аббат», «Талисман», и даже самый знаменитый из них — «Айвенго» («Ivanhoe»), были подписаны: «Автор „Вейверли“» Скотт сознался в своем авторстве лишь в 1827 году. Хотя Георг IV, с которым писатель встречался лично, был посвящен в эту «тайну» на несколько лет раньше. В 1818 году, монарх поручил ему отыскать Сокровища Шотландской Короны, спрятанные Оливером Кромвелем после Английской Революции. Они вскоре были обнаружены в том месте, где их и ожидали найти — в подвалах Эдинбургского Замка. Однако Вальтер Скотт всё равно был удостоен титула баронета.

Абботсфорд — дом-музей Скотта, построенный по его проекту. Шотландия.

В 1825 году, в стране был финансовый кризис. Издательство его друга, в котором писатель был единственным партнером, обанкротилось. Долги составляли 130 тысяч фунтов стерлингов, что в переводе на современные деньги составляет почти 10 миллионов! Не желая объявлять себя банкротом, ставший знаменитым на всю Европу автор продолжал писать книги и статьи для журналов. Он даже поехал в европейское турне. Вскоре после возвращения домой, в 1832 году, литератор скончался от тифа. Благодаря популярности его произведений, долги вскоре были выплачены. Он оказал огромное влияние на современников и потомков — в числе его благодарных читателей были Джордж Байрон, сёстры Бронте, Джейн Остин, и даже писательница-феминистка начала XX века Вирджиния Вульф! И хотя в конце XIX-начале XX века его идеализированные герои вышли из моды, Скотта заново оценили после 60-х годов — главным образом, как великолепного мастера слова.

Если Вальтер Скотт — самый романтический шотландский писатель, то кранахан — несомненно, самое романтичное шотландское блюдо. В нём сочетаются и виски, и так любимая местными жителями овсянка, и знаменитый вересковый мед, отличающийся неповторимым вкусом. Одним словом, кранахан — это душа Шотландии на тарелке!

Кранахан

На 4 порции Вам понадобится:

2 столовые ложки овсяной крупы.

300 г свежей малины.

Чуть-чуть сахарного песка.

350 мл густых сливок.

2 столовых ложки мёда (лучшие верескового, но подойдет любой).

2-3 столовых ложки виски или коньяка. Возможен и безалкогольный вариант этого десерта, хотя это будет не по шотландски!

Способ приготовления:

1. Овсяную крупу равномерно распределите по противню, и поджарьте на гриле, пока она не даст густой ореховый запах. Поджаренную, до золотистого цвета, крупу отставьте в сторону, чтобы она остыла.

2. Из половины малины сделайте пюре. Добавьте сахарный песок по вкусу.

3. Взбейте сливки (не слишком сильно), и добавьте в них мёд и виски.

4. Добавьте в эту смесь поджаренную овсянку, затем слегка взбейте, до получения однородной массы.

5. Возьмите небольшие вазочки для десерта или стеклянные стаканы. Затем наложите в них десерт слоями, перемежая слой сливок со слоем малинового пюре и слоем оставшийся у вас целой малины. Перед подачей, слегка охладите в холодильнике.

Памятник ушедшей эпохи Витражный кекс (Battenberg Cake)

Берегите воспоминания — их нельзя пережить заново.

Боб Дилан, музыкант

У этого нарядного кекса несколько названий. Одни именуют его витражным, за сходство с окном из разноцветного стекла; другие — кексом-домино. Однако чаще всего, его называют Баттенбергским, так как в нём присутствуют основные цвета герба старинного немецкого княжеского рода Баттенберг. Впервые его рецепт появился в кулинарных книгах в 1898 году, однако Баттенберги стали членами британской королевской семьи несколькими годами ранее.

1884 год, апрель. У Королевы Виктории, которую недаром прозвали «бабушкой всей Европы» — праздник. Одна из её внучек, названная в её честь, выходит замуж. Избранником Виктории- младшей стал принц Людовик Баттенбергский — красавец, друг детства и подающий большие надежды офицер британского военно-морского флота. Молодая пара просто сияет от счастья! Они и представить себе не могут, какие трудности им предстоят…

Людовик Баттенбургский с женой Викторией.

Сначала всё пойдёт как в сказке. Людовик, со временем, дослужится до адмирала. Жена родит ему, в счастливом браке, четверых детей. Её младшие сестры, Елизавета и Александра, уедут в Россию, и тоже выйдут замуж — одна за князя Сергея

Александровича, другая — за царя.

Но потом грянет Первая Мировая, а за ней — Октябрьская Революция… Боясь народного гнева, английская королевская семья сменит свою, очень германскую, фамилию «Сакс-Кобург» на патриотичную «Виндзор». Людовик и Виктория откажутся от всех своих германских титулов, окончательно переселяться в Англию и переведут свою фамилию на английский язык. Отныне они будут именоваться «Маунтбаттен». А те члены их семьи, которые уехали в Россию, погибнут от рук большевиков. От былого счастья останутся лишь воспоминания…

Хотя Октябрьской революции могло и не быть. Царю Александру III было всего 49 лет когда он умер, в 1894 году. Через неделю после похорон, его сын Николай II женился. Его подданные посчитали столь скорую свадьбу плохой приметой и дурным тоном. Не успев привыкнуть к российским обычаям и выучить язык, новая царица Александра казалась посторонним людям замкнутой и неприветливой — у них создавалось впечатление, что Николай находится у жены «под каблуком». По российскому закону, введенному ещё Павлом I в XVIII веке, наследником престола мог быть только мальчик. Надеясь иметь сына, венценосная пара не стала переделывать этот закон. Когда, после четырех дочерей, долгожданный наследник наконец-то появился, он оказался болен гемофилией. Известно, что его мать до конца жизни чувствовала себя очень виноватой. Царь тоже наверняка не раз сожалел, что женился не по расчету, как ему советовали все члены его семьи, а по большой любви. Болезнь царевича долго скрывали, а когда в 1912 году диагноз был обнародован, многие россияне стали испытывать еще большую неприязнь к «немецкой царице».

Будущая царица Александра Фёдоровна с бабушкой, королевой Викторией. 1880 год.

В 1917 году, после Октябрьской революции, Николай II отрекся от престола и был помещен, вместе со своей семьей, под домашний арест. Российское Временное Правительство пыталось отправить их в Европу, где они были бы в безопасности от большевиков. Однако в то время еще шла Первая Мировая Война. Французские дипломаты откровенно сказали, что так как царица Александра открыто симпатизирует Германии, французский народ не примет семью. В отчаянии, бывший русский царь написал своему родственнику, английскому королю Георгу V. Но

Георг отказался дать им убежище у себя в стране, боясь, что это спровоцирует революцию в Великобритании. Конечно, в то время никто не мог предположить, что Романовых расстреляют. Кто знает, что было бы, если бы им удалось эмигрировать…

Конечно в 1898 году, в год создания витражного кекса, до всех этих событий было еще далеко. В Европе царил мир, и монархия казалось непоколебимой. Поэтому этот кекс можно назвать памятником ушедшей эпохи, которая не вернется никогда…

Витражный кекс

На 2 небольших кекса, по 10 кусков, вам понадобится:
Для миндального бисквита:
175 г. мягкого сливочного масла.
175 г. светлого тростникового сахара.
140 г. самоподнимающейся муки.
50 г. толченого миндаля.
1/2 чайной ложки пекарского порошка.
3 средних яйца.
1/2 чайной ложки ванильного экстракта.
1/2 чайной ложки экстракта миндаля.
Для розового бисквита:
Те же ингредиенты как для миндального бисквита, но вместо

экстракта миндаля — 1/2 чайной ложки розового пищевого красителя.

Для соединения двух бисквитов:

200 г абрикосового джема.

2 упаковки белого марципана, по 1/2 кг каждая.

Немного сахарной пудры, для присыпки.

Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160). Возьмите прямоугольную форму для выпечки длиной 20 см. Выстелите дно и бока формы пергаментной бумагой. Чтобы сделать миндальный бисквит, смешайте масло, сахар, муку, миндаль, пекарский порошок, яйца, ванильный экстракт и миндальный экстракт. Взбейте эту смесь в однородную массу, заполните ею форму, и выпекайте 25–30 минут. Готовность легче всего проверить деревянным шампуром или зубочисткой — когда при протыкании тесто перестанет приставать к шампуру, кекс готов. Прежде чем вытаскивать его из формы, дайте ему остыть минут 10.

2. Розовый бисквит делается точно так же, только вместо миндального экстракта добавляется розовый пищевой краситель.

3. Джем разогрейте в кастрюле, пока он не станет жидким, и пропустите через сито.

4. Когда оба бисквита будут готовы, подровняйте края, чтобы получилось два ровных прямоугольника одинаковой длины и толщины. Разрежьте каждый из них пополам, чтобы на срезе куски были квадратными. Затем возьмите марципан из одной упаковки, и раскатайте его на поверхности присыпанной сахарной пудрой. Раскатанный кусок должен иметь ширину чуть больше 20 см, и толщину около 1/2 см. Смажьте его тонким слоем джема, затем положите на него кусок миндального и кусок розового бисквита, а сверху на них — еще кусок миндального, и кусок розового, в шахматном порядке. Соедините куски бисквита вместе с помощью джема, и намажьте им получившуюся конструкцию со всех сторон. Затем аккуратно оберните кекс в марципан, и обрежьте всё лишнее.

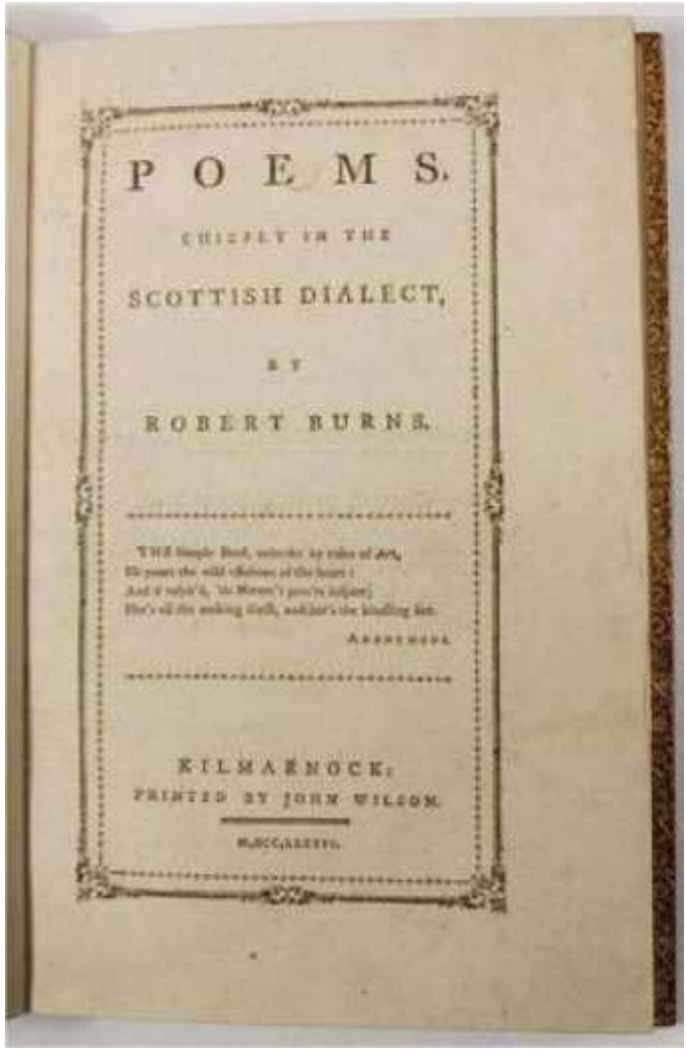
5. Так как вам пришлось испечь два бисквита разных цветов, изготовьте, таким же образом, второй кекс. Если их хорошо завернуть, кексы могут храниться 3 дня, или месяц в морозилке.

Хранитель шотландских традиций Хаггис (Haggis)

То, что меня называют «Певцом Шотландии» для меня — величайшая честь; а всегда оставаться достойным этого эпитета — главная цель моей жизни.

Роберт Бернс, шотландский поэт

Роберт Бернс родился в 1759 году, в графстве Айршир (Ayrshire), на юго-западе Шотландии. Его родители были бедными фермерами, однако отец всегда стремился дать своим детям образование и сам учил их чтению, письму и арифметике, а также географии и истории. Бернсу-старшему даже удалось отправить своих сыновей на 3 года в школу, где их обучали латыни, французскому и математике. Именно поэтому будущий «Поэт Пахарей», как его назовут более обеспеченные читатели, будет позднее удивлять их неплохим знанием классической литературы и отсутствием характерного шотландского акцента. Вся семья много трудилась на ферме, но дела не ладились, и улучшить свое финансовое положение не удавалось.


POEMS.

CHIEFLY IN THE

SCOTTISH DIALECT,

BY

ROBERT BURNS.

KILMARNOCK:
PRINTED BY JOHN WILSON.

Титульный лист первого издания стихов Бернса, 1786 год.

Роберт начал писать стихи, в основном любовную лирику, с 16 лет. С постоянной работой ему не везло — даже ткацкая фабрика, куда он пытался устроиться подмастерьем, сгорела при пожаре. Тогда же, в 1781 году друг посоветовал ему стать профессиональным поэтом. Вскоре его отец умер. В 1786 году, после нескольких лет безуспешных попыток управлять фермой, Роберт узнал, что у одного из местных зажиточных горожан, Патрика Дугласа, есть подходящая вакансия. Дуглас был владельцем плантации сахарного тростника в Вест-Индии (то есть, на Карибских Островах), и ему был нужен надсмотрщик. Так как плыть за моря пришлось бы за свой счёт, Роберту понадобились деньги. Поэтому он издал свой первый поэтический сборник, под названием «Стихи, в основном на шотландском

диалекте». Позднее стало ясно, что ему очень повезло — надсмотрщика из него всё равно не получилось бы, так как он станет борцом за отмену рабства. Что же касается поэзии, сборник продавался настолько хорошо, что вскоре вышло второе издание, уже в столице Шотландии, Эдинбурге.

Эдинбургское издание книги принесло автору 400 фунтов стерлингов — большие деньги, по тем временам. В столице он познакомился с Джеймсом Джонсоном — торговцем нотами и собирателем народных шотландских песен. Вместе они опубликовали, с 1787 по 1803 год, несколько изданий песенника. И если в первом из них перу Бернса принадлежало всего три стихотворения, то в последнем — уже около двух сотен, не считая редакторской работы. Поэт также внес свой вклад в несколько других подобных сборников. Некоторые песни даже были положены на музыку классических композиторов — Гайдна и Бетховена.

Советская марка, выпущенная на 200-летие смерти поэта, 1956 год.

Бернса часто называют Певцом Шотландии (the Scottish Bard). Он писал на двух языках, шотландском и английском. Будучи республиканцем и социалистом, поэт приветствовал революции во Франции и Америке, мечтая о независимости родного края от Англии. Благодаря своим политическим взглядам, Роберт всегда пользовался особой популярностью во французской Канаде и в России. В честь 200-летия смерти поэта в СССР была даже выпущена почтовая марка. Умер он трагически рано, в 37 лет, вероятнее всего от болезни сердца. Уже через 5 лет после его смерти была проведена первая «Ночь Бернса» (Burns' Night) — ужин, во время которого люди, под звуки волынки, едят традиционные шотландские блюда и читают его стихи, особенно тосты.

С тех пор этот праздник проводится ежегодно, 25 января. Главным украшением стола является традиционная шотландская колбаса, Хаггис. Ведь именно об этом блюде виновник торжества написал целую оду. В переводе Самуила Маршака, она начинается так:

> В тебе я славлю командира
> Всех пудингов горячих мира —
> Могучий хаггис, полный жира
> И требухи!
> Строчу, пока мне служит лира
> Тебе стихи!

В отличие от многих других блюд национальной кухни, история хаггиса прослеживается достаточно легко. Шотландское слово «hag», норвежское «haggw» и исландское «hoggva» схожи не только по звучанию, но и по значению. Все они переводятся как «рубить топором». Чего общего между всеми этими странами? То, что там, в первом тысячелетии нашей эры, жили викинги! Они были не только славными воинами, но и удачливыми охотниками. Однако перед ними часто стояла задача. Если мясо, почки и печень добычи можно было просто пожарить на костре, сделать то же самое с желудком или легкими было невозможно. Викинги нашли выход — измельчив внутренности и потроха, они нашпиговывали этой смесью желудок добычи и варили его в котелке.

Шотландская банкнота с портретом Бернса.

Особенно популярным это блюдо стало в Шотландии. По местному обычаю, вождь племени, а позднее — владелец поместья, всегда оставлял себе лучшие куски мяса. Беднякам оставались лишь потроха и внутренности, из которых и готовился хаггис. Еще одним его преимуществом была компактность. Крестьяне, которым приходилось гнать скот на продажу в столицу Шотландии, Эдинбург, брали его с собой в дорогу.

Ниже, я привожу рецепт этого любимого блюда Роберта Бернса — человека, который, по опросам его соотечественников, является величайшим шотландцем всех времен!

Хаггис (шотландская домашняя колбаса)

Вам понадобится:

1 овечий желудок. Его можно заменить пленкой для колбас, натуральной или искусственной.

1.4 кг внутренностей (сердца, лёгких, печени) 450 г потрохов. Лучше бараньих, но можно взять говяжьи или свиные. Вместо них, можно использовать мясо для тушения.

2 луковицы, мелко нарубленные.

225 г геркулеса.

1 столовая ложка соли.

1 чайная ложка чёрного молотого перца.

1 чайная ложка сушеной кинзы.

2 чайные ложки тёртого мускатного ореха.

Способ приготовления:

1. Если вы используете овечий желудок, его необходимо тщательно промыть, вывернуть и отмочить на ночь в подсоленной воде.

2. Внутренности промойте в холодной воде и удалите лишний жир. Положите их в кастрюлю вместе с потрохами, залейте водой и доведите до кипения. Накройте крышкой, чтобы легкие не всплывали, и варите на медленном огне около двух часов. Затем вытащите из кастрюли, ополосните, снимите плёнки и дайте остыть.

3. Оставшийся после варки потрохов бульон процедите через сито и отставьте в сторону.

4. Внутренности и потроха измельчите, добавьте лук, геркулес и приправы. Выпарите бульон, пока не останется 1 литр,

и смешайте его с получившимся фаршем.

5. Заглушите один конец желудка (или пленки для колбас) и нашпигуйте фаршем. Не заполняйте больше чем на 2/3, так как овсянка разбухнет при приготовлении. Заглушив вторую сторону желудка, сделайте несколько проколов, чтобы он не лопнул при варке.

6. Положите в кастрюлю с водой, доведите до кипения и варите, на медленном огне, 1.5–2 часа. Время от времени доливайте воду, следя за тем, чтобы она покрывала колбасу.

7. Для подачи на стол, хаггис кладется на блюдо. Затем он разрезается, и начинка раскладывается по порционным тарелкам. Оболочка в пищу никогда не употребляется. Традиционный гарнир — пюре, либо брюквенное, либо картофельное.

Изумрудный Остров
Уха по-ирландски
(Irish Chowder)

Нам в Ирландии не всегда везет с погодой, зато солнце светит в наших сердцах и согревает нас.

Марианна Уильямсон, писательница

Ирландия необычна тем, что разделена на две части. Её северо-восточная часть, со столицей в Белфасте, именуется Северной Ирландией и является частью Великобритании. Вся остальная территория считается независимой страной, с официальным названием Республика Ирландия, имеет свой флаг и давно перешла на евро в качестве валюты. Её столица — Дублин. Климат в Ирландии довольно мягкий, и высоких заснеженных гор там нет, поэтому большая часть этого уголка планеты покрыта густой травой. Поэты-романтики прозвали его «Изумрудный Остров».

Типичный ирландский каменный крест.

Ирландский язык и культура были привнесены на эту землю

Кельтами из континентальной Европы в первом тысячелетии до нашей эры. Ранее историки считали, что это произошло благодаря ряду нашествий. Однако сейчас большинство придерживается мнения, что это был более естественный и постепенный процесс, произошедший благодаря торговле между различными североевропейскими племенами. Первое дошедшее до нас упоминание Ирландии в литературе было сделано географом Птолемеем — сначала в его труде по астрономии «Альмагест», в котором он назвал Ирландию и Англию соответственно «Малой» и «Большой» Британией. Позже, в его же «Географии», эти регионы уже называются «Луэрния» и «Альбион». Так называли свою родину местные жители. В то время, их как раз завоевали древние римляне.

Еще задолго до нашей эры на Изумрудном острове существовала своя письменность. Однако особый расцвет культуры наступил после того, как, в V веке нашей эры, Ирландия приняла христианство. Существует несколько так называемых «лицевых рукописей» (illuminated manuscripts) сохранившихся со времен раннего Средневековья — книг, написанных обитателями монастырей на пергаменте и украшенных миниатюрами. Еще более самобытны резные ирландские каменные кресты, возвышающиеся над холмами во многих районах страны. Именно из «Малой Британии» христианство распространилось на «Большую».

В Средние Века Ирландией управлял верховный князь (High King), которого избирали из числа местных князей. Но в 1163 году, остров захватили прибывшие из Уэльса Норманны. Всего за 100 лет до этого, их соотечественник, Вильгельм Завоеватель, стал первым королем Англии. Постепенно, пришельцы заменили ирландский свод законов своим собственным. Однако завершить захват этой страны удалось лишь Генриху VIII и его дочери от второго брака, Елизавете I, в XVI веке. Она стала официально называться «Королевство Ирландия», (Kingdom of Ireland) и находилась в подчинении британской короне.

«Книга Колумбы (Book of Kells)», лицевая рукопись. IX век нашей эры.

«Акт о Единении», вступивший в силу в 1801 году, окончательно объединил два соседних государства, образовав «Соединённое Королевство» (United Kingdom). Новая страна получила флаг, используемый в Англии по сей день.

На Изумрудном острове никогда не было больших залежей руды и угля, поэтому «Промышленная Революция» Ирландии практически не коснулась. Население там было настолько бедным, что когда картофельные поля вдруг перестали давать урожай, начался «Большой Голод». Длился он с 1845 по 1851 год. За это время 1 миллион человек умерло, и ещё 2 миллиона эмигрировали, в основном в США и Канаду.

На чужбину они привезли с собой свою культуру. Наибольшей известностью и популярностью пользуются их песни и танцы. Так называемая «ирландская чечётка» стал родоначальником степа и чечетки в других странах, а «ирландское сопрано», более мягкое и лиричное, чем его оперный собрат, и сегодня чарует слушателей во всём мире. Их народные песни постепенно привели к музыке кантри, такой популярной в США. Кстати, прилагательное «country» в переводе — «деревенская».

«Тропа Великанов (Giant's Causeway)». Графство Антрим, Северная Ирландия.

Однако мало кто знает, что жители Изумрудного Острова повлияли, в том числе, и на кулинарию простых американцев и канадцев. Особенно это касается ирландской ухи (Irish Chowder). Практически каждый штат восточного побережья Северной Америки имеет свой собственный рецепт «чаудера» — где-то с рыбой, где-то с креветками или мидиями. Ниже я привожу наиболее популярный вариант этого классического ирландского блюда.

Уха по-ирландски

На 4 порции, вам понадобится:
720 мл рыбного бульона.
160 г пикши копченой.
160 г пикши свежей. Её можно заменить треской.
125 г лосося.
200 г креветок, отваренных и очищенных.
120 мл густых сливок.
1 небольшая луковица, нашинкованная.
60 г копченого бекона, тонко нарезанного.
225 г картофеля, очищенного и нарезанного кубиками.
1/2 столовой ложки петрушки, измельченной.
1/2 столовой ложки сливочного масла.
1/4 чайной ложки сушеного тимьяна.
1 лавровый лист.
Соль и перец, по вкусу.
Способ приготовления:

1. Поставив кастрюлю на средний огонь, растопите масло. Положите лук. Через 1–2 минуты, когда он размягчится, добавьте бекон. Жарьте еще 5 минут, пока бекон не будет готов, а лук не станет прозрачным.

2. Добавьте картошку, а через минуту — тимьян, лавровый лист, бульон, соль и перец. Доведите до кипения, затем сбавьте огонь и продолжайте варить 10–15 минут.

3. Очищенную от кожи и нарезанную кубиками рыбу, добавьте в суп и варите еще 5 минут, пока рыба не будет готова.

4. В последнюю очередь, добавьте в кастрюлю креветки и осторожно разогрейте, не давая закипеть. Подавайте суп со сливками и петрушкой.

Реформатор поневоле
Придворные Пирожные (Maids of Honour Tarts)

Зеленеет, остролист под лучами солнца,
И под зимнего ветра свист зеленеет остролист.
Как неизменно зелен он (ведь в том его природа)
Тебе так буду верен я — в любое время года!

Стихи Генриха VIII, посвящённые Катерине Арагонской

Трудно поверить, что автор этих строк — монарх XVI века Генрих VIII. Ведь он был, пожалуй, самым большим тираном из всех английских королей. Женатый шесть раз, с двумя жёнами он развёлся, а двоих казнил, заподозрив их в измене. Когда Папа Римский отказался дать ему развод, Генрих провёл религиозную реформу, сделав себя главой новой, Англиканской Церкви.

Интересно то, что корона ему досталась практически случайно. На его месте должен был быть его старший брат, Артур. Но он внезапно умер от неизвестной болезни, даже не пережив своего отца. Всего за пять месяцев до смерти, 15-летний Артур женился на испанской принцессе, Катерине Арагонской. Этот брак был необходим для дипломатического альянса между двумя странами, поэтому отец Генриха вскоре организовал его помолвку с вдовой брата. Через 7 лет, в 1509 году, взойдя на трон, Генрих первым делом женился на Катерине официально. Она была старше его на 6 лет, однако брак был вполне счастливым. Не везло только с наследниками — их сын прожил всего 7 недель, а еще двое детей были мертворожденными. Поэтому через много лет на трон взойдет их единственный выживший ребенок — дочь Мэри (Мэри I).

Генрих VIII. 1531 год.

Со временем, король начал изменять супруге. В 1527 году он оказался перед сложным выбором. Генрих мог признать незаконнорожденного сына от придворной дамы, но тогда право мальчика на трон было бы очень спорным, и из-за этого в стране могла бы начаться гражданская война. Дочь Мэри, по всей видимости, была бесплодна, поэтому на внуков Генрих тоже не надеялся. Оставался третий вариант — развестись, и жениться заново. Кандидатура уже была — придворная красавица Анна Болейн. Монарх всегда был очень набожен и хорошо знал Священное Писание. Он даже написал на латыни книгу «В Защиту Семи Таинств» (In Defense of the 7 Sacraments), в которой

полемизировал со сторонниками основателя Протестантства, Мартина Лютера. Поэтому Генрих поехал к Папе Римскому и обратил его внимание на строки из Третьей Книги Моисеевой: «Если кто возьмет жену брата своего, это гнусно; бездетны будут они.» Его супруга отчаянно сопротивлялась, и выдвигала на суде свои аргументы. После нескольких месяцев слушаний, в разводе было отказано.

Тогда король решил отделиться от католической церкви. Между 1532 и 1534 годами, он издал ряд актов, в результате которых он стал главой церкви в собственной стране. За книгу о Семи Таинствах, Папа Римский ранее удостоил его титула «Защитник Веры», который до сих пор используется британскими монархами. Генрих воспользовался своими новыми полномочиями, чтобы забрать себе монастырские земли. Монахи были изгнаны, а монастыри — разграблены и сожжены. Живописные руины некоторых из них до сих пор сохранились в ряде районов Англии. В большинстве своём, они являются туристическими достопримечательностями.

Дворец Хэмптон Корт, Сёррей.

Одним из главных противников развода Генриха с первой женой был кардинал Томас Уолзи. Когда он, в 1529 году, впал в немилость, король захватил его жилище и поселился там сам. Этот дворец, Хэмптон Корт, прослужил королевской резиденцией почти 300 лет, и до сих пор является популярной туристической достопримечательностью, так как находится всего в 20 километрах от Лондона (в графстве Сёррей). Дворец, и его обширные сады со средневековым лабиринтом, открыты для

посетителей круглый год. Но главной гордостью дворца являются кухни, которые тщательно отреставрированы, и выглядят так же, как во времена Генриха.

Как видно из многих его портретов, король любил покушать! Его любимым блюдом были пирожные, которые так и назвали — «Придворные». Любимым настолько, что монарх запер их рецепт в железной шкатулке и объявил: «Только для королевского потребления!» Прошло 200 лет, прежде чем рецепт был тайком вынесен за пределы дворца кем-то из придворных!

Придворные пирожные

На 12 пирожных, вам понадобится:
375 г слоёного теста.
50 г сливочного масла.
50 г сахарного песка.
1 яйцо, взбитое.
1 столовая ложка муки.
50 г тертого миндаля.
1/2 чайной ложки мускатного ореха.
Цедра 2 лимонов.
100 г нежирного творога.
Способ приготовления:

Примечание: Как у большинства старинных блюд, у этого — множество вариантов. Многие, перед тем как положить начинку, кладут ложечку джема, чаще всего клубничного. Таким образом, в каждом пирожном две начинки, расположенные слоями. Ниже я

привожу вариант, наиболее близкий к оригиналу.

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (если духовка с вентилятором — до 160 градусов).

2. Раскатайте тесто толщиной в 1/2 см и нарежьте его на кружочки диаметром 9 см. Возьмите форму для порционных кексов, и в каждую выемку положите по кружочку. На то время, пока будете делать начинку, поставьте поднос с тестом в холодильник.

3. Разотрите масло с сахаром в однородную массу. Взбивая её венчиком, добавьте туда яйцо, муку, тёртый миндаль, мускатный орех и лимонную цедру. Затем примешайте творог. Постарайтесь не взбивать смесь слишком сильно, иначе она может расслоиться.

4. Распределите получившуюся начинку ложкой по будущим пирожным, и поставьте выпекаться на 25 минут, или пока они не поднимутся и не станут сверху золотистыми. Затем переложите их на решетку, и дайте им перед подачей полностью остыть, при комнатной температуре.

Залог Победы
Спам во фритюре
(Spam Fritters)

26 декабря 1943 года был выходной, после Рождества. Мы пригласили гостей… У нас оставалось немного зелёного салата, помидор и персиков. Мы открыли банку колбасного фарша, и смешали. Получился Спам с салатом.

Маргарет Тэтчер, британский премьер-министр в 1979–1990 годах

Спам появился ещё в 1927 году, в США. Этот консервированный колбасный фарш состоит из свинины, с добавлением ветчины, соли, воды и крахмала. Его создатель, Джей Хормель, был владельцем компании «Hormel Foods», производящей колбасы и сосиски. Заметив, что дешёвая лопаточная часть свиной туши не пользуется спросом, он решил что-нибудь сделать из неё. Вначале, продажи были не очень высокими, и производство временно закрыли, но в 1937 году решили попробовать ещё раз, на этот раз придумав продукту запоминающиеся название. Из нескольких вариантов, был выбран «СПАМ». Никто точно не помнит, откуда взялось это сокращение, но оно означает либо Shoulder of Pork with hAM (свиная лопатка с ветчиной), либо Specially Processed American Meat (особое консервированное американское мясо).

1 сентября 1939 года началась Вторая Мировая Война. Всего через несколько месяцев, в июле 1940, гитлеровские войска захватили Францию. Целый год, до вступления в войну Советского Союза в июне 1941, Великобритания практически в одиночку сопротивлялась фашистам. Стремясь помочь войскам Союзников, американский президент Теодор Рузвельт принял Закон о Ленд-лизе (Lend-Lease Act) 11 марта 1941 года, обязавшись снабжать Великобританию и Китай оружием и продовольствием. По счастливой случайности, Спам был компактен, калориен, дёшев в производстве и имел долгий срок хранения. Все эти качества делали его идеальным компонентом солдатского рациона. Поэтому эти консервы тоннами поставлялись в целый ряд стран, включая Великобританию и Советский Союз. Председатель ЦК КПСС Никита Хрущёв писал в своей автобиографии: «Без Спама, мы бы не покормили нашу армию».

В Англии было налажено собственное производство. Так как во время войны мясо «нормировалось», для мирных жителей данный продукт являлся деликатесом. Маргарет Тэтчер, процитированная мной выше, была в то время подростком. То, что на столе были овощи, неудивительно — британское правительство их не нормировало и поощряло создание общественных огородов, как в деревнях, так и в городах. К тому же, отец Маргарет имел продуктовую лавку. А вот источников животного белка было мало. Спам был чуть ли не единственным. Его зачастую обжаривали в растительном масле и подавали с чипсами, вместо рыбы. Это называлось «Spam Fritters».

«Экономичная упаковка для экстренных случаев». Банка Спама военного времени.

К сожалению, колбасный фарш стал в определённом смысле, жертвой собственного успеха. 8 декабря 1941 года японские войска напали на американскую военно-морскую базу в Перл Харборе. Это послужило поводом для вступления США во Вторую мировую войну. Вдохновленные успехом фирмы «Hormel Foods», их конкуренты стали поставлять в армию свои мясные консервы. Так как они все были похожи по вкусу, солдатам казалось, что их ежедневно, по три раза, кормят всё тем же спамом, и концу войны они на него смотреть не могли! Этот продукт они называли «фрикаделькой, не прошедшей военную подготовку» и «ветчиной, провалившей медосмотр». Именно поэтому спамом позднее стали называть надоедливые рекламные имейлы.

«Мусуби» — суши из спама.

Любопытно, что хотя в США Спам является чуть ли не символом бедности, после окончания войны фирме-производителю удалось преподнести его китайцам, как деликатес. Он быстро стал популярен по всей юго-восточной Азии. На Гавайях, в Южной Корее и на юге Японии из него изготавливают разновидность суши; в Гонконге добавляют в суп; а на Филиппинах жарят, или делают сэндвичи.

В мае 1995 года Британское правительство порекомендовало населению приготовить «Spam Fritters», то есть, спам во фритюре, чтобы отпраздновать пятидесятилетие победы во Второй Мировой Войне!

Английские кулинарные традиции
Доступная роскошь

Когда дело доходит до шоколада,
сопротивление бесполезно!

Регина Бретт, журналистка

Еще за тысячу лет до нашей эры, ольмеки и ацтеки, индейские племена Центральной Америки, выращивали растение под названием «какава» и изготавливали из него напиток «какахуатль». Использовался он в основном во время человеческих жертвоприношений, однако его часто употребляли и особо уважаемые люди племени, такие как вожди и жрецы. В 1502 году, во время своей четвёртой, и последней, экспедиции в Америку, Христофор Колумб заметил, насколько местные жители почитают этот напиток, и привёз его в Испанию. После того как испанцы завоевали ацтеков, «какахуатль» стал популярен среди придворных. Правда, его пришлось переименовать в «чоколатль», так как на испанском языке его первоначальное название звучало неприлично. Он приобрёл особенную популярность после 1662 года, когда Папа Римский Александр VII объявил этот напиток постным (то есть его употребление не считалось нарушением поста). Вскоре плантации какао появились в тропических колониях многих европейских государств.

Прорыв в промышленном производстве данного продукта произошел в начале XIX века. В 1815 году голландский химик Конрад ван Хаутен начал добавлять в какао щелочные соли, что уменьшало горечь, а в 1828 году разработал процесс отжима какао-масла из бобов. Масло затем можно было добавить заново, в необходимом количестве, и таким образом контролировать как вкус, так и консистенцию напитка, который получил название «голландское какао».

Джозеф Фрай, изобретатель плиточного шоколада.

В англоязычных странах, особенно в Великобритании и Америке, существует религиозное движение Квакеров (Quakers). Их английское название означает «дрожатели». Движение было основано проповедником Джорджем Фоксом. В 1650 году, Фокс предстал перед судом по обвинению в ереси. Оглядевшись вокруг, он промолвил: «Услышьте Слово Божие, и содрогнитесь!» Один из судей тут же прозвал его «дрожателем» (quaker). Несмотря на то, что это была насмешка, вскоре сами последователи Фокса сами стали себя так называть. Они всегда стремились жить строго по Евангелию. Это означало что, во-первых, они отказываюсь служить как в армии, так и в духовенстве, а во-вторых, были трезвенниками. Поэтому неудивительно, что следующие два героя в истории шоколада были английскими Квакерами.

Первый из них, Джозеф Фрай, был владельцем фабрики «Fry's» в городе Бристоле. Он начинал с производства жидкого какао (которое, кстати, до сих пор называется в Великобритании «горячим шоколадом»). В первой половине XIX века уже появились шоколадные конфеты и «пуговички» — маленькие круглые кусочки, которые продавались в пакетиках. Однако именно Фрай изобрел, в 1847 году, шоколадную пасту, из которой можно было формировать плитки. Новое лакомство сразу стало пользоваться огромной популярностью, и в 1866 году на этой фабрике было налажено массовое производство плиточного шоколада «Fry's Chocolate Cream», который до сих пор продается в супермаркетах!

Его главным конкурентом был Джон Кэдбери, из города Бирмингем. В 1849 году, всего через два года после Фрая, он выпустил свою плитку. До этого, его самым «ходовым» товаром были «пуговички» (Chocolate buttons). Они и сегодня входят в состав многих наборов-ассорти для детей. Кстати, первое шоколадное ассорти в коробках тоже выпустила фабрика Кэдбери, в 1861 году. А в 1868 они начали продавать коробки в форме сердца — специально на Валентинов День. С тех пор, конфеты являются традиционным подарком на этот праздник.

Борнвиль, «образцовая деревня» для работников «Кэдбери».

Семья Кэдбери всегда отличалась наклонностью к благотворительности. В 1893 году сын основателя, Джордж, начал строительство «образцовой деревни» (model village), которую он назвал Борнвиль. Хотя созданием подобных деревень в XIX веке занимались многие промышленники, стремящиеся улучшить условия жизни для своих рабочих, Борнвиль был среди них одной из крупнейших. Здесь было 313 домов с садиками, более светлых и просторных чем те, в которых обычно приходилось жить фабричным работникам того времени. В деревне к тому же имелись: просторная лужайка для крикета и футбола, две школы — для детей и для взрослых, больница, вечерний клуб, а также озеро для плавания и рыбалки. Не было только паба — фабрикант был блюстителем нравственности. Но рабочие с этим охотно мирились — ведь им даже платили пенсии по старости, за много лет до того как, в 1908 году, их введут для всех жителей Великобритании. А сама деревня послужит образцом городского планирования для многих так называемых «садовых городов» (garden cities) построенных в стране в середине XX века.

Во время Первой Мировой войны Джордж Кэдбери выделил два здания под военный госпиталь. К тому времени его компания стала крупнейшим производителем шоколада в Великобритании, благодаря популярности разработанного в 1905 году молочного шоколада «Dairy Milk», и последовавшего за ним в 1915 году набора конфет «Milk Tray». В 1919 году эта компания слилась со

своим главным конкурентом — упомянутой выше фирмой «Fry's».

Среди всех компаний именно производители шоколада отличаются особой «долговечностью». Еще одна английская кондитерская фабрика, «Раунтриз» (Rowntree's) также существует с 60-х годов XIX столетия. Именно они изобрели в 30- годах XX века «Аэро» и «Кит-Кат». А появление молочного шоколада в 1875 году, в Швейцарии, было бы немыслимо без порошкового молока, разработанного Анри Нестле, основателем одноимённой фирмы. В 1879 году его соотечественник, Рудольф Линдт, изобрел машину для гомогенизации шоколада, которая используется до сих пор. Фирма, носящая его фамилию, также ещё существует. Можно сказать, что шоколад обеспечивает связь поколений!

Неугомонный музыкант
Ланкаширский масляный пирог (Lancashire Butter Pie)

Помню Адмирала Халзи: Раз подходит он ко мне
И говорит, ему отдельная каюта полагается!
Я корабль окинул взглядом, но кают свободных нет.
Сижу, а он, наглец, стоит и возмущается.
Доел я масляный пирог, допил свой чай,
По мне, да будь ты хоть король, меня не хай!

Куплет из песни «Дядя Альберт», Пол Маккартни, 1971 год

У этого пирога несколько названий. Его называют не только «масляным», но и «пятничным» и даже «католическим». Дело в том, что католикам в старину запрещалось есть мясо по пятницам. Поэтому они придумали это блюдо, с начинкой из картофеля и репчатого лука. А масляный пирог примечателен тем, что его упомянул Пол Маккартни в своей песне «Дядя Альберт», написанной в 1971 году.

Пол Маккартни родился в 1942 году в Ливерпуле. Его отец, трубач и пианист, в молодости играл в джазовом ансамбле. На 14 день рождения, отец подарил сыну трубу, но Пол её продал и купил себе гитару — во-первых потому, что тогда в моду начал входить рок-н-ролл, а во-вторых потому, что хотел не только играть, но и петь. С будущим гитаристом группы «Битлз» Джорджем Гаррисоном он познакомился ещё в детстве, в автобусе по дороге в школу. Гаррисон был на год младше него. С Джоном Ленноном Пол встретился в 1957 году, и стал гитаристом в его группе «Рабочие Каменоломни» («The Quarrymen»). Позднее к ним присоединились Джордж Харрисон и Стюарт Сатклифф. Членам группы не очень нравилось её название, поэтому, перепробовав несколько вариантов, они остановились на «Битлз» («Beatles») — комбинации слов «beetles» — «жуки» и «beat» — ритм.

Пол и Линда Маккартни.

Произошло это в 1960 году. Годом позже, Стюарт Сатклифф ушел из группы, и Маккартни пришлось занять место бас-гитариста. Вскоре на них обратил внимание Брайан Эпштейн который станет менеджером «Битлз» и приведет их к успеху. Первым хитом «ливерпульской четверки» стала песня «Люби меня» («Love me do») прогремевшая по обе стороны Атлантического океана в 1963 году. В США началась «Битлмания» как прозвали её журналисты того времени. Но уже через два года друзьям наскучил имидж «примерных мальчиков» — в своих последующих альбомах они начали экспериментировать с различными музыкальными стилями и аранжировками. Например, в их самой знаменитой песне, «Вчера», («Yesterday») звучит струнный квартет, а Маккартни впервые поёт один. Вскоре они начали экспериментировать и с техникой звукозаписи. Как рассказывал наш герой: «Мы хотели доказать, что мы уже не мальчики, а мужчины, и считали свое творчество

не просто музыкой, а искусством».

Маккартни со второй женой, Хезер Миллз, в Москве. 2002 год.

В 1967 году Брайан Эпштейн внезапно умер, и в группе начались разногласия, в основном по поводу авторского права на песни. Маккартни был главным композитором и музыкальным директором «Битлз», а теперь ему пришлось взять на себя еще и роль менеджера. И хотя они продолжали создавать экспериментальные альбомы, имевшие большой успех у критиков и слушателей, стресс дал о себе знать, и в 1970 году группа официально распалась.

Но музыкальная карьера нашего героя на этом и закончилась. В этом же году он выпустил свой первый сольный альбом, а в следующем — второй, созданный им совместно с женой Линдой и барабанщиком Денни Сайвеллом. Этот альбом назывался «ТараН»(«Ram»), и был очень экспериментальным. Однако слава исполнителя обеспечила ему одно из первых мест в хит-парадах по обе стороны Атлантики. Одна из песен, «Дядя Альберт», процитированная мной выше, даже вышла на первое место в американском хит-параде. Сам автор позднее признавался, что «собрал» её из трёх неоконченных — этим и объясняются необычно резкие смены ритма и размера в произведении. А «дядя Альберт» — это его родной дядя. Во многих куплетах певец извиняется, что уделяет ему недостаточно внимания.

Не прошло и года после выпуска «Тарана», как к Полу, Линде и Денни присоединились гитаристы Дэнни Лэйн и Генри Макколлоу. Вместе они создали новую группу, «Крылья»

(«Wings»). Они выпустили несколько платиновых альбомов и имели ряд совместных проектов с другими группами, однако не могли сравниться с успехом «Битлз». Просуществовав 10 лет, «Крылья» распались, опять же по причине разногласий по поводу авторского права.

Пол Маккартни начал свою сольную карьеру в 1982 году. Ему довелось сотрудничать со многими знаменитостями — Майклом Джексоном, Стиви Уандером, рок-группой «Нирвана», а пару раз — даже с симфоническими оркестрами. Музыкальные критики считают его самым влиятельным композитором и исполнителем популярной музыки 20 века. Несмотря на то, что ему уже далеко за 70, Маккартни до сих пор поёт со сцены.

Он также всегда был общественно активен. Он пел во многих благотворительных концертах в помощь странам Третьего Мира, таких как Band Aid, и Live Aid; был участником кампании по борьбе с противопехотными минами; членом общества «Люди за Гуманное обращение с Животными» (People for the Ethical Treatment of Animals) и борцом за прекращение охоты на тюленей. Ещё 1975 году, Пол Маккартни стал вегетарианцем. Поэтому нет ничего удивительного в том, что ему так нравится масляный пирог!

Ланкаширский масляный пирог

На один пирог (примерно 4–6 порций) вам понадобится:
Для теста:
60 г сала или растительного жира.

60 г сливочного масла.

250 г муки.

Щепотка соли.

Для начинки:

1 большая луковица.

3 больших картофелины.

60 г сливочного масла, охлаждённого и измельчённого.

Способ приготовления:

1. Соль и муку просейте в большую миску. Добавьте масло и жир, затем вотрите их в муку, до консистенции песочного теста. Плесните немного воды, и сформируйте из него шар. Поставьте его в холодильник на полчаса.

2. Картофель и лук очистите от кожуры и нарежьте — картофель кружочками, а лук — полукольцами.

3. Картофель слегка отварите, до размягчения. Лук пожарьте на масле, пока он тоже не станет мягким.

4. Разделите тесто на две части, и раскатайте. Одну часть положите на дно формы для пирогов. Положите на него слой картофеля, затем слой лука, затем масла. Повторяйте до тех пор, пока не израсходуется вся начинка. Приправьте её по вкусу солью и перцем. Накройте сверху второй частью теста, обрежьте лишнее и защепите края. Из обрезков теста можно сделать фигурки и украсить ими пирог сверху.

5. Выпекайте в духовке при 180 градусах примерно полчаса, до золотистого цвета. Подавайте с зелёным салатом.

Английские кулинарные традиции
Вкусный калейдоскоп

Сыр — это прыжок молока к бессмертию.

Клифтон Фадиман, американский издатель и телеведущий

Сыр появился ещё в доисторические времена, поэтому неизвестно, где именно его изобрели. Во время археологических раскопок в Польше были обнаружены сита со следами молочных жиров, что указывает на их использование для изготовления сыра. Эти приспособления смастерили за пять с половиной тысяч лет до нашей эры! Творог и сыр образуются при свертывании молочного белка, казеина. И тот и другой продукты питания были «открыты» случайно, но у них были преимущества перед молоком — компактность и более долгий срок хранения. Поэтому сыр изготавливали в древности и египтяне, и греки, и римляне, и китайцы. А сегодня практически в каждой стране мира есть свои сорта. И хотя французы находится на первом месте в мире по потреблению сыра на душу населения (25 кг в год), британцы «обогнали» их по количеству сортов. На Туманном Альбионе их около семисот, что на сто больше, чем во Франции! О некоторых из них я не могу не рассказать.

Западно-английский Деревенский Чеддер.

Чеддер: традиционно производился в ущелье Чеддер, в графстве Сомерсет. Имеет множество разновидностей, самые ценные из которых — так называемый «Западно-английский Деревенский Чеддер» (West Country Farmhouse Cheddar). Право носить это название имеет только продукт, произведённый традиционными методами в одном из четырёх графств западной Англии — Сомерсете, Дорсете, Девоне и Корнуолле. Особым деликатесом считается «пещерный» чеддер (cave-aged cheddar), который зреет не в обычном погребе, а в пещере. Поклонником этого лакомства был ещё английский король Генрих II. В 1170 году он приобрёл более четырёх с половиной тонн именно этого сыра! Переломный момент наступил в 1856 году, когда владелец молочной фермы в Сомерсете, Джозеф Хардинг, изобрел аппарат для отжима сычужной закваски. Это позволило автоматизировать и ускорить производство. Через 10 лет молокозавод посетил его коллега из США, Ксеркс Виллард, и позаимствовал технологию. На сегодняшний день чеддер является самым популярным сыром в Великобритании и во всем мире — только в США его производят полтора миллиона тонн ежегодно!

Блю Стилтон.

Стилтон: впервые упомянут в книге «Тур по всей Великобритании» знаменитого писателя Даниеля Дефо, автора «Приключений Робинзона Крузо». Эти путевые заметки были опубликованы в 1724 году. Этот сыр был настолько популярен, что уже в 1726 году Ричард Брэдли, профессор ботаники Кембриджского Университета, опубликовал его рецепт в своем научном труде «О животноводстве и садоводстве» («A general treatise on Husbandry and Gardening»). Стилтон может быть белым, но больше известна его плесневая разновидность, Блю Стилтон. Согласно строгим правилам изготовления, этот сыр не должен быть спрессованным или пастеризованным, и может производиться только в трёх графствах центральной Англии — Дарбишире, Лестершире и Ноттингемшире.

Чеширский сыр.

Чеширский сыр: первое дошедшее до нас упоминание, в книге «Как поправить здоровье» («For Health's improvement») датировано 1580 годом. Однако этот регион в центральной Англии с начала средних веков был центром производства молока и сыра. Поэтому в XVIII веке возникло выражение «улыбаться, как чеширский кот», а в 1865 году Льюис Кэрролл сделал это животное персонажем «Алисы в стране чудес». До механизации производства чеддера чеширский сыр был самым популярным сортом в Великобритании, поскольку очень хорошо хранился.

«Двойной» Глостерский сыр.

Глостерский сыр: известен с XVI века. Существует две разновидности — «одинарный» и «двойной» (Double Gloucester). «Двойной» созревает дольше, поэтому имеет более насыщенный вкус и более твердую консистенцию. Именно эта разновидность используется для ежегодного соревнования по катанию сыра. Оно проводится каждую весну у холма Купера (Cooper's Hill) в Глостершире. Круглую голову сыра по очереди пускают вниз по холму и бегут за ней. Занятие это небезопасное — крутизна холма составляет 50 %, а длина — около 200 метров.

Корниш Ярг.

Корниш Ярг (Cornish Yarg): производится всего на одной ферме, находящиеся близ столицы графства Корнуолл, города Труро. В начале восьмидесятых годов 20 века, супруги Алан и Дженни Грей нашли у себя на чердаке рецепт сыра, датированный 1615 годом.

Он сразу же привлёк их внимание, поскольку перед тем, как положить сыр на созревание, его рекомендовалось обернуть в крапивные листья! В 1984 году супруги продали рецепт на ближайшую ферму, на которой он производится по сей день. «Ярг» — это просто фамилия «Грей» задом наперёд!

Пахучий Епископ.

Пахучий Епископ (Stinking Bishop): название этого мягкого сыра, и его характерный аромат, обусловлены одноимённым сортом груш. Из груш делается вино, и во время созревания сыр раз в 4 недели окунается в напиток. Соль добавляется только после того, как сыр вынимают из формы. Он был изобретён в 1972 году, чтобы спасти почти вымершую в то время Глостерскую породу коров. Так как их оставалось меньше ста голов, создатель сыра, Чарльз Мартел, смешал их молоко с молоком очень распространенной Фризской породы. И хотя сейчас поголовье глостерских коров выросло до 500, производится всего 20 тонн этого деликатеса в год. Поэтому найти его можно только в специализированных магазинах, либо в магазинах класса Люкс, таких как лондонские Харродс и Селфриджес.

Кабок.

Кабок (Caboc): старейший шотландский сыр. Легенда гласит, что первой его изготовила Мариота де Иль, дочь правителя северно-шотландских островов, в XV веке. Когда ей было 12 лет, её собирался похитить воин из враждебного клана, поэтому она бежала в Ирландию. Там она провела несколько лет и научилась делать сыр. Вернувшись домой, Мариота передала рецепт своей дочери, и с тех пор он передаётся из поколения в поколение. Как бы там ни было, кабок — это не сыр, а скорее творог, с жирностью около 70 %, поскольку изготавливается из сливок. Он имеет светло-желтый цвет, форму колбаски и обваливается в жареной овсяной крупе. Едят его, намазав на хлеб или крекеры.

Как видите, сыры могут рассказать нам много историй, захватывающих и вкусных!

Последний завоеватель Англии «Прудовый» пудинг (Sussex pond pudding)

Жизнь дарит блага только завоевателю. Никогда не принимай того, что можно получить, просто сдавшись.

Вильгельм Завоеватель, первый король всей Англии

Тот факт, что этот десерт готовится не в духовке, а на пару, указывает на его древнюю историю. И действительно, первый дошедший до нас рецепт датирован 1672 годом. Он упоминается в книге «Кладовая, как у Королевы» («The Queen-like Closet»), написанной кулинаркой Ханной Волли. Однако появилось это блюдо намного раньше. Ведь именно в средние века наши предки любили прятать в пирогах «сюрпризы». В данном случае сюрпризом является целый лимон, находящийся в пудинге. «Прудовым» он называется потому, что сок цитруса просачивается сквозь дно на тарелку, а наименование «пудинг в луже» звучит очень неаппетитно!

Известно, что этот рецепт придумали в графстве Сассекс, на юго-востоке Англии. Из-за относительной близости региона к континентальной Европе он часто становился жертвой нашествий. В первом веке нашей эры именно здесь высадились древние римляне, а в пятом веке — Саксы, прибывшие из центральной Европы. Но наиболее известно последнее из них — нашествие Вильгельма Завоевателя (William the Conqueror), в 1066 году. Вильгельм стал первым королем всей Англии после Битвы при Гастингсе (Battle of Hastings). Хотя знаменательное сражение произошло не в этом городе, а в 10 км к северу. Там сейчас находится деревня, которая так и называется, Баттл (битва).

Лондонский Тауэр. Заложен Вильгельмом Завоевателем.

Будущий завоеватель Англии родился около 1028 года в Нормандии, на севере современной Франции. Он был сыном Герцога Нормандского Робера I, незаконнорожденным, но единственным. Благодаря ряду успешных битв и умелой дипломатии, молодому человеку удалось избавиться от многочисленных конкурентов и стать практически единоличным правителем Нормандии. По другую сторону Ла-Манша, бездетный английский король Эдуард Исповедник объявил его своим преемником. Однако незадолго до смерти Эдуард внезапно передумал и завещал корону местному герцогу, Гарольду Годвинсону. В январе 1066 года Гарольда короновали. Разъярённый Вильгельм начал собирать армию и флот, чтобы захватить земли, которые, как он считал, по праву предназначались ему.

Гарольд был готов к нападению, однако приготовления затянулись. Когда вторжение всё же произошло, в октябре, он уже распустил собственную армию и противник застал его врасплох. К тому же на севере страны, в Нортумбрии, высадились другие захватчики, с которыми также пришлось биться, поэтому большая часть войск осталось позади. Битва при Гастингсе произошла 14 октября 1066 года. Вильгельм был более опытным воином, а также, в отличие от своего противника, имел кавалерию и лучников. Поэтому в тот же день Гарольд был убит. В последующие несколько месяцев, завоеватель захватил приморский Дувр, Кантербери (центр христианства в стране) и

Винчестер, где находилось казначейство. В декабре он дошёл до Лондона и был коронован в день Рождества.

«Книга Страшного Суда» — земельная перепись Вильгельма Завоевателя. 1086 год.

Право Вильгельма на английский трон признавали далеко не все. За 20 лет правления ему не раз пришлось сражаться с местными аристократами, но ему удалось победить всех и посадить своих соотечественников-норманнов на место англосаксов. По его указу были построены многочисленные крепости по всей стране, включая Лондонский Тауэр. В Англии он был королем, но в родной Нормандии всего лишь герцогом, то есть вассалом французского монарха. Чтобы упрочить свой авторитет в захваченной им стране, Вильгельм создал земельную перепись, настолько подробную, что она получила название «Книга Страшного Суда» (Domesday book). Так как у него были владения по обе стороны Ла-Манша, ему часто приходилось ездить в Нормандию. Он внезапно умер во время одной из таких поездок, поэтому похоронен во Франции. Среди историков до сих пор ведутся споры о том, насколько полезным для Великобритании было это нашествие, однако никто не сомневается, что Вильгельм Завоеватель был одним из самых влиятельных политиков в истории, навсегда изменившим её ход.

Битва при Гастингсе была одним из самых важных сражений Средневековья, и произошла она в графстве Сассекс, на «малой родине» «прудового» пудинга. Получается, что этот десерт, один из старейших в британской кулинарии, был придуман в одном из древнейших графств этой страны!

Прудовый пудинг

На 1 пудинг (6–8 порций), вам понадобится:

2 целых лимона. Кожица не должна блестеть — блеск означает, что фрукты покрыты воском и для этого рецепта не подойдут.

100 г сливочного масла, охлаждённого и нарезанного кубиками.

250 г самоподнимающейся муки.

100 г сала.

150 мл цельного молока.

100 г сахарного песка. Лучше светлого тростникового, но подойдет любой.

Способ приготовления:

1. Используя спицу, равномерно проколите кожицу лимонов со всех сторон.

2. Смешав муку с салом и молоком, замесите тесто. Разделите его на 2 части, одна вдвое больше другой. Форму для пудинга объёмом 1.5 литра смажьте маслом. Большую часть теста раскатайте, и выстелите им дно и стенки формы.

3. Половину сливочного масла и сахара положите на дно формы. Затем поместите сверху целые лимоны, а на них — оставшиеся масло и сахар.

4. Раскатав остальную часть теста, накройте ею будущий пудинг сверху. Затем слегка смочите края водой и прижмите. Так как для подачи форму придётся перевернуть, это тесто образует дно пудинга, поэтому не раскатывайте его слишком тонко.

5. Накройте форму сверху бумагой для выпекания и завяжите веревочкой, затем поставьте в кастрюлю с горячей водой. Форма должна быть погружена в воду на 2/3. Чтобы она не стояла

непосредственно на дне кастрюли, подложите под неё сложенное полотенце. Накройте крышкой и поставьте на медленный огонь на три с половиной часа. Воду время от времени доливайте.

6. Прежде чем вынимать пудинг из формы дайте ему отстояться минут 10. Подавайте со сливками или соусом «кастард». Разрезая кушанье, постарайтесь, чтобы всем досталось по кусочку лимона — цитрус отварится, став мягким и сладким, и его можно будет есть прямо с кожурой!

«Долой самодержавие!» Суп из водяного кресса (Watercress soup)

Демократия — это равное право голоса для неравных умов.

Карл I, английский король

Водяной кресс использовался в качестве лекарства еще древними греками и римлянами. Они считали, что он улучшает работу мозга, а также употребляли его как средство от сумасшествия и облысения! Поэтому Гиппократ основал свою первую больницу недалеко от ручья, на берегах которого рос водяной кресс. Древние англосаксы, предки современных британцев, ели это растение для «очищения крови», поэтому он был очень популярен в армии того времени. В этих целях оно использовалось до XVIII века. Когда из него начали делать суп, никто точно не знает, однако известно, что это блюдо появилось в XVII веке.

XVII век был в Англии очень беспокойным временем — именно тогда произошла Английская Революция. Примерно за полвека до этого события, в 1603 году, королева Елизавета I умерла, не оставив наследников. Парламент был вынужден «вызывать» из Шотландии её дальнего родственника Якова (Джеймса) VI шотландского, ставшего Яковом I, королем Англии и Шотландии. Его правление было сравнительно успешным, хотя ему и пришлось пережить «пороховой заговор». У монарха было два сына. Старший, Генрих, казался идеальным принцем, высоким и спортивным. Однако в 1612 году он внезапно умер, и стало ясно, что трон перейдет к его младшему брату, Карлу (Чарльзу). Будущий Карл I был очень слабым ребёнком, научился ходить только в 3 года и до конца своих дней немного заикался. Трагедия, произошедшая с его любимым братом, вселила в него уверенность, что он стал королём по воле Божией. Поэтому после своей коронации, в 1625 году, он вел себя как самодержец, не обращая внимания на мнение парламента.

Карл I, 1628 год.

Практически с самого начала, Карл I проявил поразительную способность наживать себе недоброжелателей. Он взял себе в жёны французскую принцессу-католичку, и передал Франции несколько военных кораблей, которые были использованы для войны с гугенотами-протестантами. Он симпатизировал «Арминианцам» — религиозному движению, проповедующему, что спасение собственной души не предопределено заранее, а зависит от каждого человека. Протестанты-пуритане, которых в стране было большинство, считали Арминианцев чуть ли не католиками. Король также заставил своих соотечественников-шотландцев использовать новый молитвенник, который практически не отличался от английского и создал у многих из

них впечатление, что «большой сосед» собирается их поработить. В результате, в Шотландии начались «Епископские Войны» против Карла, которые монарх проиграл. А его представитель в Ирландии был настолько бескомпромиссным, что там также начался бунт. Все эти вооруженные конфликты требовали денег, поэтому король ввёл целый ряд крупных налогов. Сделал он это, не советуясь с парламентом. К тому же, он тратил большие деньги на коллекцию картин, которых у него было более полутора тысяч, что казалось большинству его подданных неоправданной роскошью.

«Его Святое Величество», книга, написанная сторонниками Карла незадолго до казни. 1648 год.

В 1642 году в Англии началась Гражданская Война между Роялистами (сторонниками короля) и сторонниками парламента. Роялисты проиграли, и в 1647 году Карл I был арестован. Через 2 года его судили. Самодержца обвиняли в том, что он использовал свое высокое положение в личных целях, а не на благо государства. Венценосный подсудимый утверждал, что судить его имеет право только Господь Бог. Заседание суда продлилось 3 дня, после чего короля обвинили в предательстве Родины и обезглавили. В последующие 10 лет у власти был Оливер

Кромвель. Затем монархию восстановили, но ни у кого из последующих правителей не хватало духу спорить с парламентом. Многие историки считают, что именно это спасло Великобританию от революции в начале XX века, когда были свергнуты монархи в половине европейских стран.

Суп из водяного кресса, рецепт которого я привожу ниже, можно назвать поистине «народным», ведь в Англии кресс растет в диком виде. А в XIX веке, когда его начали выращивать на полях специально, это растение называли «хлебом бедняков». Самые обездоленные просто покупали пучок кресса и съедали, а те, у кого находились деньги на буханку, делали из него сэндвич, положив зелень между двумя кусками хлеба!

Суп из водяного кресса

На 4 порции, вам понадобится:
1 столовая ложка растительного масла.
1 небольшая луковица, нашинкованная.
1 небольшой стебель сельдерея, нарезанный.
350 г картофеля, кубиками.
600 мл бульона (овощного или куриного).
250 г водяного кресса.
150 мл молока.
Щепотка мускатного ореха.
Чуть-чуть лимонного сока.
Соль и свежемолотый перец, по вкусу.
Способ приготовления:

1. Лук и сельдерей поджарьте на растительном масле 5 минут, до золотистого цвета.

2. Добавьте картофель и бульон. Доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут, чтобы картофель стал мягким. Затем примешайте кресс и продолжайте варить еще 5 минут, пока он не пожухнет.

3. Дав супу немного остыть, поместите его в блендер и сделайте однородное пюре. Затем перелейте обратно в чистую кастрюлю, добавьте молоко, мускатный орех, лимонный сок, соль и перец. Осторожно разогрейте, не давая закипеть. Подавайте со сметаной или густыми сливками.

Английские кулинарные традиции
Живая вода
Виски
(Whisky)

Виски — это жидкое солнце.

Джордж Бернард Шоу,
Английский драматург

История крепких напитков вообще, и виски в частности, уходит вглубь веков. Процесс дистилляции (или, как её ещё называют, перегонки) впервые начали применять жители древнего Вавилона, во втором тысячелетии до нашей эры, правда, исключительно в парфюмерных целях. Перегонкой спирта (из вина) первыми занялись итальянские монахи, в XIII веке. Для монастырских больниц спирт был необходим в качестве лекарства, как для наружного, так и для внутреннего применения. Не прошло и 200 лет, и технология перегонки достигла берегов Шотландии и Ирландии. Вначале, монополией на этот процесс обладала Гильдия Цирюльников и Хирургов, занимающиеся самым распространенным в то время методом лечения — кровопусканием. Они и были первыми «изобретателями» виски. Граждане, желающие приобрести его для собственного потребления, вынуждены были обращаться к ним.

Название этого напитка происходит от шотландского «ушке-ба» (uisge-beatha) — «живая вода». В средние века, его часто переводили на латынь, и получалось «аква вита».

Документ с первым упоминанием виски. 1494 год.

Первое дошедшее до нас упоминание виски, в бухгалтерских книгах шотландского казначейства, датировано 1494 годом. В документе написано: «Передать Джону Корру, монаху, восемь боллов солода, для изготовления аква виты». Болл — старинная мера веса. А так как один болл составлял около 120 килограммов, нет сомнений, что производство «живой воды» уже тогда осуществлялось в промышленных масштабах!

Переломный момент в истории виски наступил в 1536 году, когда король Генрих 8 основал Англиканскую церковь, с собой во главе. Монарх тут же начал закрывать монастыри и конфисковать их имущество и земли. Изгнанные монахи вынуждены были начать производить «живую воду» на продажу у себя дома или на фермах, что очень способствовало распространению напитка. Государство всегда стремилась обложить его налогом, Особенно после единения Англии с Шотландией и Ирландией в XVII веке. А «налог на солод», введённый в 1725 году был настолько высок, что большинство производителей изготавливало виски подпольно. Так как они часто делали это по ночам, в полнолуние, любой самогон в английском языке до сих пор называется «муншайн» (moonshine) — «лунный свет»! Английское правительство ввело лицензии на производство виски лишь в 1823 году. В XIX веке, крупнейшим центром производства напитка была столица Ирландии, Дублин, однако в наши дни шотландское виски известно более широко, чем ирландское.

«Живая вода» также производится в США, но в основном для потребления внутри страны — широко экспортируется лишь марка «Jack Daniels».

Старейшая бутылка виски в мире. 1850 год.

Существует множество разновидностей этого напитка. Традиционно, для шотландского и ирландского виски используется ячменный солод, хотя оно также производится из пшеницы, ржи, а в США — из маиса (кукурузы). Если на бутылке написано «malt whisky» (молт виски) — значит, оно ячменное. Все остальные разновидности называются «grain whisky» — зерновое виски. Зерновое редко продается в магазинах и в основном используется для смешивания. Дело в том, что наиболее распространены два вида. «Single malt», («сингл молт») — «однозерновое», производится исключительно из ячменя одного урожая, на одном заводе. «Blended», «смешанное» — это комбинация нескольких сортов, ячменных и зерновых, с разных заводов. Смешивание позволяет добиться стабильного, узнаваемого вкуса вне зависимости от урожая, поэтому именно смешанное виски составляет 90 % всех мировых продаж напитка.

Разумеется, что существуют определенные правила изготовления. Выдержка должна быть не меньше трёх лет. Более дорогие марки виски имеют так называемую «гарантированную выдержку», например 10 лет. Крепость обычно составляет от 40 до 43 %, хотя правилами разрешается до 90 %. А для подкраски допускается только натуральный краситель «карамель».

Особых правил пития практически не существует. Однако рекомендуется использовать стакан, расширяющийся кверху, с толстым дном. Для виски существуют также специальные рюмки. Главное, чтобы посуда была стеклянной — тогда она не будет придавать постороннего привкуса. Пьется оно обычно со льдом или разбавленное водой, но этого делать не обязательно. У настоящих знатоков обычно уходит от 30 минут до часа на смакование одного стакана, который никогда не наполняется «по край»!

В Шотландии и Ирландии виски является самым популярным сувениром для туристов. А многие компании даже устраивают туры на заводы, где оно производится. Там можно увидеть весь процесс, и продегустировать результат!

Десерт для премьер-министра
Торт «Баноффи»
(Banoffee Pie)

Будучи нашей первой женщиной премьер-министром, Маргарет Тэтчер добилась успеха вопреки всему. А самое главное — она не просто была главой страны, она спасла нашу страну, и я уверен, что её будут помнить как величайшего британского премьер-министра мирного времени.

Тони Блэр, бывший британский премьер-министр. 8 апреля 2013 года, день смерти Маргарет Тэтчер

Из всех знаменитых английских рецептов этот, пожалуй, самый «молодой» — он появился в 1971 году. Найджел Маккензи, владелец ресторана «Голодный Монах» в графстве Восточный Сассекс на юге Англии, и его шеф-повар, Иан Даудинг, искали новые рецепты для своего ресторана. Из своей поездки в США они привезли рецепт кофейно-карамельного торта, но он не всегда пользовался успехом у клиентов. Поэтому они решили исключить кофе и добавить туда фрукты. Перепробовав несколько вариантов — и с апельсинами, и с мандаринами и даже с яблоками — Найджел предложил добавить бананы, и друзья сразу поняли, что их ждет успех. Правда они долго не могли решить, как его назвать, но под конец остановились на «баноффи» — комбинации слов «банана» и «тоффи» (карамель). Успех был настолько ошеломляющим, что многие клиенты ресторана, заказывая столик по телефону, заранее спрашивали, есть в меню этот торт. Прошло несколько лет, и это блюдо появилось и в других ресторанах, а также на столах английской королевы и премьер-министра!

Маргарет в химической лаборатории. 1950 год.

Одной из самых известных поклонниц «баноффи» была Маргарет Тэтчер, премьер-министр Великобритании с 1979 по 1990 год. Она родилась в 1925 году. Её отец был проповедником-Методистом и членом городского совета. В 12-летнем возрасте Маргарет поступила в местную «грамматическую школу» (grammar school). Эти учебные заведения в большинстве своём были бесплатными, но туда принимали только тех, кто получил хорошие отметки на экзамене по окончании начальной школы. В 1943 году девушка поступила в Оксфордский Университет, на факультет химии. Тэтчер больше гордилась тем, что она стала первым премьер-министром с учёной степенью, чем тем, что была первой женщиной на этом посту!

Однако она с самого начала знала, что научная деятельность — не для неё. Ещё в университете, она стала членом «Ассоциации Консерваторов», и хотя окончив Оксфорд, она несколько лет проработала химиком, вскоре она решила полностью посвятить себя политике. На выборах 1950 года Маргарет впервые

выдвинула свою кандидатуру в члены парламента от партии Консерваторов. Она всегда отличалась целеустремлённостью и красноречием, и её усилия увенчались успехом в 1959 году. При этом, она была замужем и имела двоих детей-близнецов! В последующие 10 лет, она быстро «поднималась по службе» и была назначена Министром Образования и Науки когда ее партия пришла к власти в 1970 году.

В то время, многие «грамматические школы», наподобие той которую кончала сама Тэтчер, собирались закрыть, в пользу так называемых «школ общего профиля» (comprehensive schools). «Грамматические», куда принимали либо по конкурсу, либо за плату, казались многим членам правительства чересчур «элитными». Будущий премьер-министр пыталась сопротивляться, но безуспешно, поэтому количество подобных школ в стране значительно уменьшилось. Однако ей удалось выдвинуть еще один законопроект — о том, чтобы запретить бесплатную раздачу молока в начальных классах, в целях экономии государственных средств. Неудивительно, что население её за это очень невзлюбило.

Миссис Тэтчер на своей кухне. 1975 год.

Впервые назвал эту женщину «Железной Леди» советский капитан Юрий Гаврилов в 1976 году, после того как она в своей речи обвинила Советский Союз в стремлении к мировому

господству. Уже через неделю его слова были опубликованы в газете Таймс. Маргарет очень нравилось это прозвище, поскольку она была поклонницей «Железного Герцога». Став премьер-министром в 1979 году, она полностью соответствовала этому эпитету — она уменьшила подоходный налог, стремясь снизить инфляцию; ввела крайне непопулярный «подушный налог» с каждого взрослого, вне зависимости от дохода; уменьшила полномочия профсоюзов, несмотря на многочисленные забастовки; приватизировала многие «естественные монополии» — газ, электричество, воду; и приняла закон, позволяющий людям приватизировать муниципальное жилье. Все эти меры были очень спорными, но действительно положительно сказались на государственном бюджете. В 1990 году, она добровольно ушла с поста, не добрав всего четырех голосов до необходимого большинства в парламенте, хотя могла бы пойти на второй тур.

Маргарет Тэтчер до сих пор считается самый незабываемой из всех британских премьер-министров XX века. Несмотря на то, что о её наследии до сих пор ведутся споры, ни у кого нет сомнений, что она оставила неизгладимый след в политике и экономике страны. И при этом ей еще удавалось быть женой и матерью. Она даже любила готовить. Поэтому неудивительно, что ей так нравился именно торт «Баноффи» — его можно приготовить в течение получаса (не считая времени на охлаждение), поэтому он очень хорошо подходит для занятой, работающей женщины!

Торт «Баноффи»

На один торт (примерно 12 кусков) вам понадобится:

Для основы:

100 г сливочного масла.

225 г английского печенья с отрубями. Вместо него можно использовать овсяное печенье.

Для карамели:

75 г сливочного масла.

75 г коричневого (тростникового) сахара.

400 г сладкого сгущённого молока.

Для верха:

2 средних банана.

150 мл сливок, слегка взбитых.

Какао-порошок, для присыпки, по желанию.

Способ приготовления:

1. Печенье тщательно измельчите и смешайте со сливочным маслом. Положите эту смесь в форму для торта диаметром 20 см (желательно со съемным дном) и прижмите ко дну и стенкам. Поставьте в холодильник на 10 минут.

2. Приготовьте карамель: Положив масло и сахар в кастрюлю с тефлоновым покрытием, разогрейте их на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы сахар растворился. Затем добавьте сгущёнку, доведите до кипения и дайте покипеть примерно одну минуту, постоянно помешивая, до получения густой, золотисто-коричневой карамели. Затем распределите кара-мель по бисквитной основе, приготовленной вами в первом шаге, и снова поставьте в холодильник, примерно на час, чтобы торт стал

плотным.

3. Незадолго до подачи на стол, осторожно вытащите торт из формы. Нарежьте бананы. Половину из них смешайте со взбитыми сливками и распределите по основе; остальные положите сверху. Присыпьте какао-порошком.

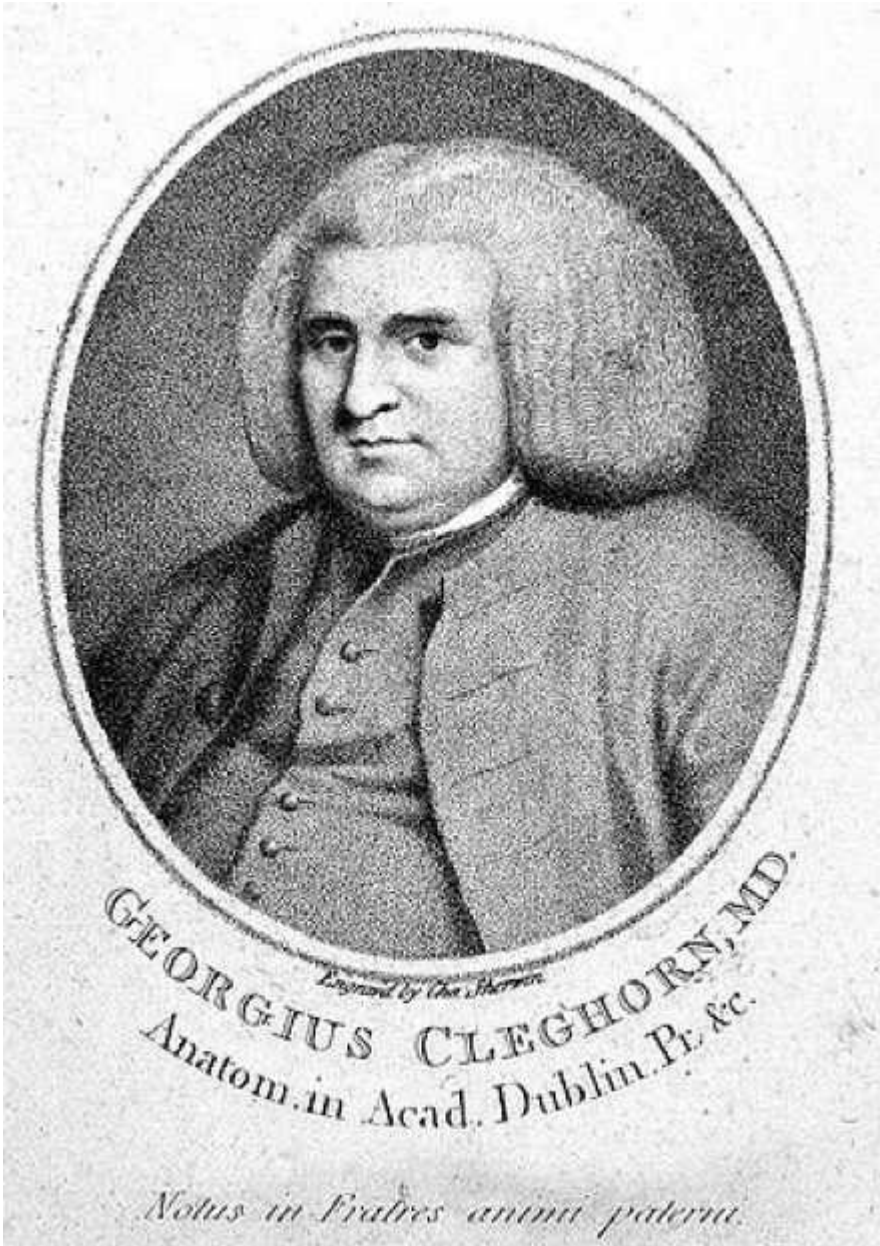
Любимый напиток в Галактике Джин и Тоник (Gin and Tonic)

Существует любопытный факт, и никто пока не решил, насколько он важен: около 85 % всех известных миров в нашей Галактике, как примитивных так и высокоразвитых, изобрели напиток под названием «жиннан тоникс» или «джинн-тникс» или «джиннонд-о-никс» или любую из тысячи вариаций того же названия.

«Ресторан на краю Вселенной», Дуглас Адамс, 1980 год

Незабвенный автор пятитомника «Путеводитель по Галактике для путешествующих автостопом» (Hitchhiker's Guide to the Galaxy), разумеется, намекал на самый знаменитый коктейль в мире — джин и тоник. Эта классическая комбинация появилась раньше многих других коктейлей. В 1857 году, благодаря усилиям Ост-Индийской Компании, Индия стала британской колонией. Однако еще в XVIII веке Великобритания имела войска

в этой стране. Из-за жаркого климата, главной опасностью для солдат была малярия. Врач Джордж Клегхорн обнаружил, что болезнь можно было предотвратить, если пить хинин, растворенный в воде. Этот раствор получил название «тонизирующая вода» (Tonic Water). Напиток был очень горьким, но эффективным. Для поднятия настроения, в солдатский паёк входил джин, которым многие стали запивать «тоник». Из-за химического состава этих жидкостей, их смесь оказалось менее горькой, чем каждый из напитков по отдельности. Так что к середине XIX века её стали употреблять как прохладительную, добавив туда сахар и лайм.



Джордж Клегхорн, врач открывший противомалярийные свойства хинина. XVIII век.

В наши дни, тоник содержит гораздо меньше хинина, и поэтому уже не используется как лекарство. «В чистом виде» это менее сладкая альтернатива лимонаду. Хотя многие коммерческие производители до сих пор называют свой тоник «индийским», чтобы указать, что хинин там всё-таки есть. За пределами Великобритании, а также в дешёвых готовых смесях

«джин и тоник» продаваемых в некоторых магазинах, хинина зачастую нет вообще, что немного меняет вкус напитка. Однако большинство людей предпочитают готовить этот коктейль сами. Наиболее часто встречаются пропорции «50 на 50», либо одна часть джина к трём — тоника.

Писатель-юморист Дуглас Адамс родился в 1952 году. В школе, ему особенно хорошо удавались сочинения, и он с детства любил писать рассказы. Его экзаменационная работа о религиозной поэзии получила настолько высокую оценку, что Адамсу был дан грант на изучение английского языка в Кембриджском Университете. Там существовал студенческий комедийный клуб, куда молодой человек хотел вступить, но взяли его туда только через год. Однако он стал пытаться писать комедийные скетчи для радио и телевидения. Один из них был показан по телевидению в 1974 году. После этого, ему предложили работу в популярном телешоу «Летающий Цирк Монти Пайтона». Адамс написал для него несколько сценариев и снялся в двух эпизодах. К сожалению, его стиль письма не пользовался популярностью у читателей и издателей, и хотя некоторые его сценарии всё же увидели свет, он оставался сравнительно малоизвестным автором.

Дуглас Адамс.

Фортуна улыбнулась ему в 1978 году. Он поехал отдыхать в Австрию. Вечером, глядя на звезды, он захотел написать что-нибудь научно-фантастическое. Вытащив из кармана путеводитель, он взглянул на обложку. Там было написано: «Путеводитель для путешествующих по Европе автостопом». И тут

писатель подумал: а что если бы существовал подобный путеводитель по всей галактике? И тут же сел писать сценарий для радиоспектакля. В нём рассказывалось о том, как главный герой, Артур Дент, обнаруживает, что его лучший друг на самом деле — инопланетянин, а главное — что одна из межпланетных цивилизаций собирается уничтожить Землю, чтобы расчистить место для межгалактического шоссе. Двум друзьям удается бежать в последний момент перед тем, как нашу планету взрывают, и сесть на межпланетный корабль, после чего их ждет множество приключений. Их неизменным спутником является книга «Путеводитель по Галактике Автостопом», на обложке которой «большими, дружелюбными буквами» написано: «Не Паникуй!»

Произведение имело ошеломляющий успех, благодаря не только искромётному юмору сценария, но также таланту актёров и диктора. Всего через год автор написал повесть по мотивам спектакля, а затем еще две: «Ресторан на краю Вселенной» и «Жизнь, Вселенная и всё такое» («Life, the Universe and Everything»). Они были опубликованы как трилогия, но позднее были написаны еще две повести, поэтому сам автор называл свои книги «трилогией в пяти частях».

«День Полотенец», Австрия. На каждом надпись: «Не Паникуй».

Дуглас Адамс был очень современным человеком. Он одним из первых в Европе приобрёл домашний компьютер фирмы Макинтош, в 1984 году, а также был одним из первых людей, открывших собственную страничку в интернете. Ярый борец за охрану окружающей среды, он взобрался на Килиманджаро в костюме носорога, чтобы обратить внимание общественности на проблему браконьерства.

Писатель внезапно скончался в 2001 году, от сердечного

приступа. Ему было всего 49 лет. Однако его до сих пор помнят. «Трилогия в пяти частях» вошла в первую десятку в списке «100 лучших книг написанных на английском языке». Первая повесть цикла была дважды экранизирована. В честь её самого известного героя был назван астероид «18610 Артур Дент», а в честь автора — астероид «25924 Дуглас Адамс». А так как в повести указывается, что каждый путешественник автостопом должен иметь при себе пляжное полотенце, поклонники творчества писателя по всему миру ежегодно, 25 мая, проводят «День Полотенец»!

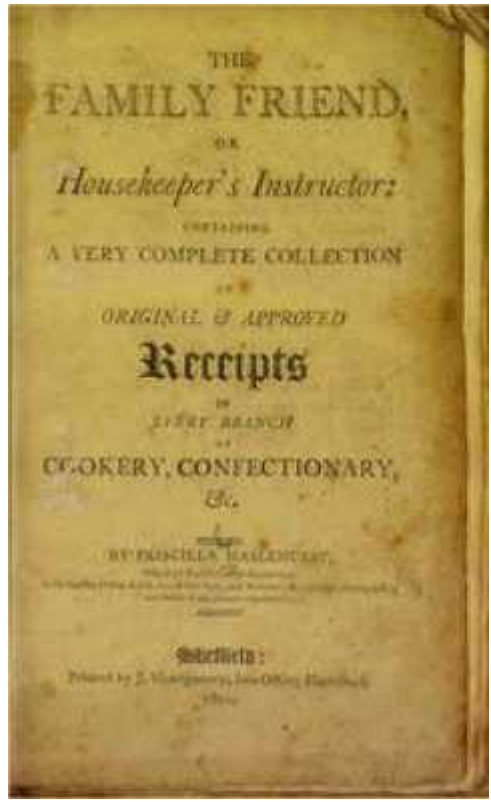
Любимая леди английской литературы
Хрустящие трубочки с бренди (Brandy Snaps)

«Пока что я буду наслаждаться изысканностью, праздностью и роскошью… есть мороженое, пить французское вино и не думать о простецкой экономии».

Из письма английской писательницы Джейн Остин своей сестре, 1808 год

Название этого блюда несколько обманчиво. Хотя его английское наименование, «Brandy snaps» означает «хрустики с бренди» оно произошло от немецкого «brand-schnap» — «Жжёные хрустики». И хотя в большинство рецептов действительно входит бренди, его добавлять не обязательно. Как бы там ни было, они впервые упоминаются в книге по домоводству «Друг Семьи и Инструктор Экономки» изданной в 1802 году.

Эти годы были временем правления короля Георга III. Но у него была ещё более знаменитая современница — писательница Джейн Остин (Jane Austen). В 2001 году, её роман «Гордость и Предубеждение» занял, по опросам читателей, второе место в списке «100 лучших книг всех времен на английском языке». Если бы тогда же не вышел нашумевший фильм «Властелин колец», обеспечивший первое место одноименному роману, произведение Джейн, несомненно, лидировало бы.


THE
FAMILY FRIEND,
OR
Housekeeper's Instructor:
CONTAINING
A VERY COMPLETE COLLECTION
OF
ORIGINAL & APPROVED
Receipts
IN
EVERY BRANCH
OF
COOKERY, CONFECTIONARY,
&c.
BY PRISCILLA HAUGHTON.
Published by J. Montgomery, New Office, Shrewsbury.

Книга по домоводству, где был впервые опубликован рецепт «хрустящих трубочек». 1802 год.

Джейн Остин родилась в 1775 году, в деревне Стивентон, на юге Англии. Она была младшей дочерью приходского священника, и выросла в очень дружной семье. У её отца была обширная библиотека, и они часто читали друг другу книги вслух, а также ставили домашние спектакли. Дяди и тёти Джейн считали её семью «бедными родственниками», но очень любили их и регулярно приезжали в гости. Именно поэтому в большинстве романов будущей знаменитой писательницы так важна тема «выгодного брака». Её, вместе со старшей сестрой, отдали в пансион, но проучилась она там всего полтора года, так как у её родителей не было денег, чтобы заплатить за обучение. Так что девочки в основном учились на дому. Это дало Джейн возможность рано начать писать книги — первые литературные опыты начались, когда ей было 11 лет.

Примечательно то, что даже её первое «большое» произведение, написанное ей в 14-летнем возрасте, было сатирическим — роман в письмах «Любовь и Дружба» являлся пародией на сентиментальный роман. А «История Англии», на 34 страницах, пародировала учебник по истории. Позднее, эти

произведения, и более двадцати других ранних работ, войдут в сборник «Ювенилии» («Juvenilia»). Когда ей был 21 год, Остин начала работу над своими самыми известными романами. «Элеонора и Марианна» был позднее переименован автором в «Рассудок и Чувственность» (Sense and Sensibility), «Первые Впечатления» — «в Гордость и предубеждения», а «Сьюзан» — в «Аббатство Нортангер».

Джейн Остин, 1810 год.

С публикацией книг Джейн крайне не везло. Она продала авторские права на «Сьюзан», но была вынуждена через несколько лет выкупить их обратно, так как недобросовестный издатель книгу так и не выпустил. Она не была достаточно влиятельна и известна, чтобы продавать свои произведения богатым читателям «по подписке». Следовательно, ей оставалось лишь издавать книги за собственный счет, и тиражи были очень маленькими. Писательнице удалось найти заинтересованное издательство

лишь после 1810 года. Её произведения стали довольно популярны, и приносили неплохой доход. А узнав, что поклонником её творчества является сам принц Уэльский (будущий король Георг IV), она посвятила ему свой четвёртый роман, «Эмма».

К сожалению, он стал последним, опубликованным при жизни автора. В 1816 году, писательница почувствовала себя плохо и через год, после тяжелой болезни, умерла. Ей был всего 41 год. Личная жизнь у неё тоже не заладилась. В молодости у неё были романтические отношения с соседом. Позднее, он станет верховным судьёй, но в то время он был обычным бедным юношей и родители — как его, так и её — были против их брака. Когда Джейн было уже 27 лет, ей сделал предложение другой молодой человек, на этот раз из обеспеченной семьи, но зная, что не сможет полюбить его, она отказала. Поэтому она осталась старой девой, и детей у неё не было.

Купюра в 10 фунтов стерлингов, с портретом Джейн.

В 1869 году, более чем через 50 лет после её смерти, её племянник написал о своей тете книгу: «Мемуары о Джейн Остин». Она имела неожиданный успех, и вскоре вышло полное собрание сочинений главной героини «Мемуаров». Литературные вкусы читателей к тому времени изменились, и они смогли по достоинству оценить реализм, тонкую иронию, мягкий юмор и ненавязчивую социальную сатиру, присутствующие в романах. Как говорят поклонники творчества Остин: «Если вам хочется

посмеяться в голос, то вы „пришли не по адресу“. Однако ни один автор не вызывает такого количества улыбок, как Джейн».

Письмо, из которого было взята цитата в начале этой статьи, повествовало о поездке Джейн в гости к богатому родственнику. В то время мороженое могли себе позволить только очень обеспеченные люди, поскольку для него был необходим так называемый «ледник» — отдельное помещение, где хранился лёд. А так как «трубочки с бренди» были впервые упомянуты в кулинарной книге изданной как раз в те годы (доподлинно известно, что именно она использовалась в доме, где жила писательница), и часто используются как украшение для мороженого, я решила привести ниже именно их рецепт.

Хрустящие трубочки

На 12–16 трубочек, вам понадобится:

75 г сливочного масла или маргарина.

75 г сахарного песка.

3 столовых ложки золотого сиропа. Его можно заменить жидким мёдом.

75 г муки.

1 чайная ложка тёртого имбиря.

2 столовых ложки бренди или коньяка (по желанию).

1 столовая ложка лимонного сока.

Способ приготовления:

Примечание: для придания тесту формы трубочек, вам понадобится несколько деревянных ложек или палочек, чтобы обернуть тесто вокруг ручек. Однако каплям теста также можно придать форму лепестков, корзиночек или оставить круглыми.

1. Разогрейте духовку до 190 градусов (с вентилятором до 170 градусов). Выстелите 2–3 противня бумагой для выпекания.

2. Масло разогрейте в кастрюле вместе с сахаром и золотым сиропом (или мёдом), до получения однородной массы. Дайте ей остыть 2–3 минуты. Затем добавьте муку, смешанную с имбирем и просеянную через сито, бренди и лимонный сок.

3. Получившееся тесто берите из кастрюли по одной столовой ложке и равномерно разложите по покрытому бумагой противню. Между порциями теста необходимо оставить свободное место, так как оно будет расширяться. Расплющивать его не надо.

4. Выпекайте в духовке 8-10 минут, пока изделия не «растекутся» по противню и не приобретут золотисто-оранжевый цвет. В них должны образоваться дырочки, как в кружеве.

5. Ручки деревянных ложек слегка смажьте маслом. Вытащив изделия из духовки, дайте им чуть остыть — 15 секунд будет достаточно. Отделив их от противня лопаточкой, оберните каждое из них вокруг ложки или палочки.

6. Придав изделиям необходимую форму, положите их на решетку и дайте остыть, затем осторожно снимите с ручек. Перед подачей они должны застыть полностью и стать хрустящими.

Эти хрустящие трубочки обычно используются как съедобное украшение десерта — например, мороженого. Однако они употребляются и «сами по себе», с чаем или кофе. Их также можно наполнить взбитыми сливками, используя кондитерский мешок с наконечником диаметром 1 см.

Страна длинного белого облака Колониальный «Гусь» (Colonial Goose)

Мои амбиции ведут меня не только дальше, чем любого другого человека до меня, но и настолько далеко, насколько возможно для человека.

Капитан Джеймс Кук, английский исследователь

Новая Зеландия — самая отдаленная часть бывшей Британской Империи. Она находится примерно в полутора тысячах километров к западу от Австралии и в тысяче километров к югу от островов южной части Тихого океана. На языке крупнейшего местного племени, Маори, эти острова называются «Аотеароа» — «Страна длинного белого облака». Их европейским первооткрывателем считается голландский мореход Абель Тасман, который пытался высадиться на берег в 1642 году. Однако воинственные местные жители напали на него и не позволили ему это сделать. Поэтому первым человеком, по-настоящему исследовавшим эти земли, был англичанин, Капитан Джеймс Кук, впервые прибывший туда в 1769 году. За ним последовали другие англичане, колонизаторы, и в 1840 году Новая Зеландия официально стала британской колонией.

Их путь на новую родину был очень долгим, занимавшим несколько месяцев. О том чтобы когда-нибудь вернуться домой не могло быть и речи. Из-за этого многие колонисты очень тосковали по Англии. В частности, по рождественскому гусю. Но птицы плохо переносили дальнюю дорогу. К счастью, овцы оказались более неприхотливыми, а мягкий климат и обширные луга Новой Зеландии подходили для этих животных идеально. Даже сегодня в этой стране овец больше, чем людей. Поэтому колонисты решили нафаршировать баранью ногу и обозвать её «колониальным гусём»!

Капитан Джеймс Кук, 1775 год.

Капитан Джеймс Кук — один из величайших исследователей всех времен. Он родился в 1728 году, в графстве Йоркшир, в семье фермера. Когда ему было 16 лет, он поступил на работу к лавочнику, в ближайшую деревню. Она была приморской, поэтому Джеймс сразу понял что море — его судьба. Не прошло и двух лет, как он перебрался в ближайший порт, город Витби, и нанялся юнгой на корабль-угольщик. В детстве Джеймс получил лишь начальное образование, но плавая по морям, самостоятельно изучил алгебру, геометрию, тригонометрию, навигацию, и астрономию. Он мечтал со временем стать капитаном. Это ему почти удалось, в 1755 году. Однако молодой

человек был слишком амбициозен для торговых кораблей, и не дожидаясь повышения поступил в военный флот. Кук сразу же обнаружил незаурядные способности к картографии. В шестидесятых годах XVIII века им была составлена первая точная карта побережья канадского острова Ньюфаундленд, копии который будут использоваться до начала XX века!

Морская карта Новой Зеландии, составленная Куком. 1770 год.

Неудивительно, что на моряка обратили внимание Британское Адмиралтейство и Королевское Научное Общество. И когда им понадобился капитан для научной экспедиции в практически неисследованную южную часть Тихого океана, в 1768 году, они выбрали именно Кука. 13 апреля следующего года, его корабль, «Начинание» («Endeavour») достиг берегов тихоокеанского острова Таити. Затем они направились дальше, к Новой Зеландии, где Куку удалось составить детальную карту значительной части побережья. В поисках гипотетической

«Южной Земли» (Terra Australis) экспедиция добралась до Австралии в начале 1770 года. Тогда европейцы впервые увидели австралийских аборигенов, правда издалека. Эта экспедиция имела огромное научное значение — были открыты многие небольшие тихоокеанские острова, а более крупные земли впервые были систематически исследованы. Вернувшись в Англию, Кук опубликовал свой бортжурнал, став героем для многих учёных.

Всего через год после возвращения, в 1772 году, он отправился во второе путешествие, теперь уже конкретно на поиски «Южной Земли». Как и первое, оно получилось кругосветным, продлилось 3 года и привело к открытию еще нескольких островов. Экспедиция добралась почти до Антарктического материка, но была вынуждена повернуть на север, так как ни один из двух кораблей не был приспособлен к плаванию во льдах. Последний вояж, начавшийся в 1776 году, имел своей целью найти северо-западный проход вокруг Канады, а также составить карту западного побережья Северной Америки. Путешественникам удалось выполнить лишь вторую задачу, опять же из-за льдов.

Джеймс Кук был необыкновенно либерален для своего времени. Он искренне интересовался культурой неизведанных земель, стремился к хорошим отношениям с местными жителями и старался не думать о том, что открытые им острова позднее будут колонизированы. Прежде чем отправиться на Аляску, он снова посетил южную часть Тихого Океана, и открыл Гавайские Острова. Вначале, туземцы принимали европейцев за богов, но потом некоторые члены экспедиции поссорились с ними. Гавайцы угнали один из кораблей, и разъяренные европейцы взяли в заложники местного вождя, надеясь получить судно обратно в качестве выкупа. Зная, что Кук в экспедиции главный, оскорблённые островитяне убили его ударом по голове. Однако они относились к нему с таким уважением, что совершили с его телом ритуал, обычно предназначающийся только для самых почитаемых вождей. Позднее его останки были возвращены экипажу и погребены в море.

Точная копия корабля «Начинание» («Endeavour»), Австралия.

Три путешествия под командованием Кука были важны не только для картографии. Они привели к значительным открытиям в зоологии и ботанике, а также важным астрономическим наблюдениям. К тому же, капитану удалось доказать что постоянный запас свежей провизии важен для предотвращения цинги. В каком-то смысле, ему удалось попасть даже в космос — космические челноки «Начинание» («Endeavour») и «Открытие» («Discovery») были названы в честь двух самых знаменитых кораблей этого великого исследователя.

«Колониальный гусь» — фаршированная баранья нога.

Колониальный «гусь»

На 8 порций, вам понадобится:
1 баранья нога, весом примерно 2 кг (без кости).
Для начинки:
150 г хлебных крошек.
1 небольшая луковица, кубиками.
100 г урюка, кубиками.
1 чайная ложка соли.
1/2 чайной ложки перца.
1 столовая ложка петрушки, рубленой.
1 столовая ложка мёда.
1 чайная ложка тимьяна.
1 чайная ложка шалфея.
2 столовых ложки сливочного масла.
1 яйцо, взбитое.
Для маринада:
200 мл красного вина.
2 моркови, нарезанные.
Одна луковица, нарезанная.
1 лавровый лист.
Петрушка, рубленая.
Способ приготовления:
1. Сливочное масло растопите, и смешайте с мёдом. Затем

добавьте все остальные ингредиенты для начинки. Примешайте взбитое яйцо.

2. Смешайте все ингредиенты для маринада.

3. Залейте баранину маринадом. Накрыв её пищевой плёнкой, поставьте на холод на несколько часов, желательно на ночь.

4. Запекайте при 180 градусах около двух часов, или до готовности, время от времени поливая мясным соком.

Любимое лакомство герцогини Сконы (Scones)

Анна-Мария Расселл, Герцогиня Бедфордская, была очень привилегированной дамой. Она родилась в семье аристократа, а брат её мужа стал премьер-министром. Но главное, что она несколько лет прослужила на посту «камер-фрау» (Lady of the Bedchamber) при Королеве Виктории. Так называли самых доверенных фрейлин, в чьи обязанности входило помогать королеве одеваться, раздеваться и делать причёску. Многие из них и после ухода с этой работы на всю жизнь оставались лучшими подругами своих бывших начальниц. Однажды, в 1841 году, Анна даже принимала Викторию у себя дома.

Словом «диннер» (dinner) в Англии всегда называли главный прием пищи за день. Вначале это был дневной обед, но в течение XVIII века «диннер» «сдвигался» на всё более позднее время, пока, наконец, не стал употребляться в половине восьмого, а то и в 8 вечера! Многие люди имели между этими приемами пищи «ланч-он» (luncheon), название которого позднее сократилось до «ланч». Однако для большинства аппетитов ланч был до обидного лёгким, так что между ранним утренним завтраком и довольно поздним ужином многие успевали проголодаться.

Анна Расселл, герцогиня Бедфордская.

Однажды, в 4 часа дня, Герцогине Бедфордской захотелось перекусить. Вызвав служанку, она попросила её принести чаю с чем-нибудь сладким. Эта идея так понравилось герцогине, что она стала пить чай каждый день, всегда в одно и то же время. Её подруги, которые часто приходили к ней в гости, тоже оценили это новшество, и последовали её примеру. На дворе был 1840 год. Политическая ситуация в Великобритании того времени была очень напряжённой — в том же году, на молодую королеву Викторию было совершено покушение, а на заводах и фабриках часто происходили забастовки. Поэтому тихий, неспешный домашний ритуал пришёлся как нельзя кстати, К тому же было много желающих брать пример с самой герцогини! Не прошло и десяти лет, как хождение респектабельных дам друг другу в гости на дневной чай стало традицией по всей стране. Известно, что его изобретательница очень любила сконы, и предпочитала пить чай именно с ними.

Сконы является одним из самых «таинственных» британских

блюд. Доподлинно не известно, ни когда они возникли, ни почему именно они так называются. Не вызывает сомнений лишь то, что они родом из Шотландии. Судя по всему, они появились не позже XVI века. Название этого блюда происходит от староголландского «скоонброод» (schoonbrood) — белый хлеб. Хотя не исключено что оно имеет какое-то отношение к бывшей столице Шотландии — городу Скун, так как написание его названия и названия этих булочек (Scone) полностью совпадают. Ведутся споры даже по поводу того как произносить слово scone — в Шотландии, на севере Англии и в большинстве бывших английских колоний предпочитают произношение «скон», а в США и на юге Англии — «скоун».

«Коронационный камень» в городе Скун. Здесь короновали шотландских королей.

Больше всего данную выпечку любят в двух графствах на юго-западе страны: Корнуолле и соседнем с ним Девоне. Чай с молоком и сконами считается национальным блюдом этих мест, и называется «сливочный чай» (Cream Tea). Хотя все соглашаются, что булочки надо намазать свернувшимися сливками и клубничным вареньем, но спорят в каком порядке — в Девоне кладут варенье на сливки, а в Корнуолле — сливки на варенье. И каждый утверждает, что именно их метод — самый правильный!

Традиционный «сливочный чай» (cream tea).

Ниже я привожу рецепт сконов, а как их есть — решать вам.

Сконы

На 8 штук, вам понадобится:
225 г самоподнимающейся муки.
Щепотка соли.
1 чайная ложка пекарского порошка.
40 г масла или маргарина.
150 мл молока.
Взбитое яйцо или немного молока, для смазки (по желанию).
Способ приготовления:

1. Муку, соль и пекарский порошок смешайте и просейте в миску. Вотрите масло. Добавьте достаточно молока, чтобы получилось мягкое тесто.

2. Раскатайте тесто до толщины 2 см. Используя формочку для печенья диаметром 6 см, нарежьте его на кружочки.

3. Разогрейте духовку до 220 градусов (с вентилятором — до 200 градусов). Положив сконы на смазанный маслом противень, смажьте их сверху взбитым яйцом или молоком. Выпекайте примерно 10 минут, пока они не поднимутся и не станут золотистыми.

4. Перед подачей, разрежьте каждую булочку пополам и подавайте тёплыми, с топлёными сливками (clotted cream) и клубничным вареньем или джемом. Можно также есть их с любым

другим вареньем или сливочным маслом — они являются очень популярным блюдом на завтрак!

Так как рецепт булочек не содержит сахара, многие добавляют в тесто (к сухим ингредиентам) цукаты или изюм. На данное количество понадобится примерно 50 г.

Топлёные сливки (clotted cream) можно приготовить в домашних условиях, но это достаточно долгий процесс. Для этого их нужно налить в кастрюлю и поставить в духовку, при температуре не более 80 градусов, на 8, а то и 12 часов, а потом ещё охлаждать в холодильнике! Их вполне можно заменить итальянской рикоттой или другим мягким, пресным творогом.

Овощ-кормилец Колкеннон (Colcannon)

Ты помнишь ли колкеннон
Из картошки молодой,
С луком и капустой
Что ели мы с тобой?
Лежало сверху маслице
И таяло слегка
Мамино, домашнее —
То не забыть никак!
Помнишь ты, помню я,
Помнят все мои друзья
Воспоминанья эти
Растрогали меня…
Детство золотое…
Не знали мы забот
И мамы нам варили
Колкеннон и компот.

«Колкеннон», Мэри Блэк, певица, исполнительница народных песен

Первое упоминание этого блюда, дошедшее до наших дней датировано 1735 годом, и находится в дневнике путешественника Уильяма Балкли, приехавшего в Дублин из Уэльса. Его название происходит от староирландского «калкеннан» (cal ceannann) — белокочанная капуста.

Однако главным ингредиентом там является не капуста, а картофель. Этот клубень сегодня является настолько распространённым овощем, что трудно поверить насколько недавно он появился в Европе. Его родина — горные районы Боливии и Перу, где местные жители культивируют его уже несколько тысяч лет. В Европу его завезли конкистадоры. Хотя европейцы знали, что клубни пригодны для употребления в пищу, первые несколько десятилетий они боялись это делать, так как картофельная ботва содержит сильный яд. В Испании его впервые начали есть около 1570 года, а в Англии — около 1590. Однако прошло почти 100 лет, прежде чем картофель перестал быть кормом для скота и едой лишь для самых бедных. Сытный и

дешевый, он также широко использовался в армии и флоте.

С 1650 по 1850 год в Западной Европе был так называемый «Малый Ледниковый Период». Зимы стали более холодными и снежными, чем раньше, и урожаи упали. Будучи «выходцем» с холодных высокогорий, картофель не боялся низких температур, поэтому рос лучше, чем пшеница. Одной из самых бедных стран в то время была Ирландия, оккупированная «большим соседом» — Англией. Англичане-протестанты занимали в стране важные государственные посты и имели большие земельные владения. Бедные крестьяне-католики, которых в Ирландии было подавляющее большинство, выживали только благодаря картофелю. Этот урожайный овощ можно было выращивать даже на маленьком участке, и кормить не только большую семью, но и свиней, а в сочетании с молоком от коровы можно было, по крайней мере, не голодать. Ирландцы также вывели особый сорт картофеля, который хорошо рос даже на бедных, болотистых почвах.

«Прощание с родиной». Гравюра из книги «История Ирландии» 1868 год.

С 1845 по 1851 год по всей Европе прокатилась эпидемия картофельной гнили — заболевания растений, вызванного грибком фитофторой. На Изумрудном Острове начался «Большой Голод». Население страны уменьшилось на четверть, после того как миллион человек погибли от голода и еще столько же эмигрировали, в основном в Америку. Ситуация ухудшилась еще и потому, что помещики выгоняли со своих земель самых бедных крестьян, так как не хотели платить за них арендную плату, как

было предписано законом. И при этом экспорт зерна из Ирландии в Англию продолжался практически теми же темпами как раньше. Многие представители британской интеллигенции того времени утверждали, что если бы не драконовская политика английского правительства голода в Ирландии не было бы. Они оказались правы — во время последующих эпидемий гнили правительство начало принимать меры, такие как запрет на экспорт продовольствия, и смертность была уже значительно ниже.

Несмотря на все эти беды, ирландский народ всегда отличался жизнерадостностью и оптимизмом. Они любят танцевать и петь песни. Среди них есть даже песни о еде, в частности вышеупомянутая песня об одном из их национальных блюд, рецептом которого я хочу с вами поделиться.

Тыквы на Хэллоуин, с народной ирландской символикой.

Интересный факт: это блюдо ирландцы традиционно готовят 31 октября, на Хэллоуин, канун Дня Всех Святых. В большую миску с пюре прячут напёрсток и колечко. Если его отыщет молодая незамужняя девушка, значит, ей кто-то скоро сделает предложение. По другой традиции, в этот день девушка должна была наполнить колкенноном чулок и вывесить его за дверь. Считалось, что первый молодой человек, вошедший в эту дверь, станет её мужем!

Колкеннон

На 6 порций (в качестве гарнира) вам понадобится:

1 кг картофеля, очищенного и крупно нарезанного.

4 зубчика чеснока, измельчённых.

200 г сливочного масла.

300 г зелёной капусты. Обычно используется савойская, но подойдёт любая.

100 г зелёного лука.

100 г жидких сливок.

Соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

1. Картофель отварите с чесноком 15–20 минут, до готовности.

2. 100 г сливочного масла растопите в кастрюле и потушите на нём капусту с зелёным луком 3–4 минуты, до размягчения.

3. Разомните картофель в пюре (вместе с чесноком). Затем добавьте в него капусту и лук вместе с маслом, в котором они тушились.

4. В той же кастрюле, где тушились овощи, разогрейте сливки с оставшимся маслом, чтобы оно растопилось. Затем смешайте с пюре. Перед подачей, приправьте по вкусу и присыпьте зеленью.

Английские кулинарные традиции Как обед и ужин меняются местами

Когда я только-только начала изучать английский язык, ещё в российской школе, нас учили, что «брэкфест» (breakfast) — это завтрак, «диннер» (dinner) — обед, а «саппер» (supper) — ужин. В некоторых романах XIX века также упоминался «ти» (tea), то есть «чай», непременно в 5 вечера. Однако переехав в Великобританию жить, я поняла, что не всё так просто. Как называется тот или иной прием пищи обусловлено как социальным статусом, так и географическим местоположением, и в этой системе путаются не только те, для кого английский не родной, но и англоговорящие иностранцы — американцы, канадцы, австралийцы… Даже сами англичане не всегда в ней разбираются!

Проще всего с завтраком. Если его английское название разделить пополам, получится «break fast» — «прерывание поста» или «конец голодовки». Видимо, именно так местные жители относятся к первому приёму пищи после сна! В традиционный «английский» завтрак, который здесь ещё называют «жареным» (fry-up), обычно входят сосиски, бекон и либо яичница, либо фасоль в томате. Этим он отличается от континентального завтрака, в котором кроме тостов с джемом, и иногда — кукурузных хлопьев с молоком, обычно ничего нет. Как бы там ни

было, название завтрака везде остается неизменным.

Традиционный «Ланч пахаря» («Ploughman's Lunch»).

Со словом «диннер» гораздо сложнее. Дело в том, что так всегда назывался «основной прием пищи за день». Во время Промышленной Революции XIX века, для рабочих заводов и фабрик это был обед в заводской столовой, в середине дня. Придя домой с работы, они ужинали. Напитком в конце ужина неизменно был чай, значительно подешевевший в то время благодаря бурной торговле Великобритании с Индией и Китаем. Неудивительно, что они прозвали ужин «чаем» («tea»).

Классический «дневной чай» (Afternoon Tea).

У конторских служащих того времени была немного другая ситуация. Им полагался лишь короткий обеденный перерыв на работе. Перекусывали они прямо за столом или на улице, и называли это «ланч». А большой «диннер» у них был вечером. А так как таких служащих было гораздо больше на юге страны, чем на севере, в этих регионах все стали употреблять эти слова так же.

С аристократами вообще можно запутаться. После Первой Мировой Войны, когда стало труднее нанять прислугу, многие из них научились готовить сами. Приготовленный своими руками неформальный ужин для семьи и близких друзей они назвали «саппер» (supper). А словом «диннер» (dinner) продолжали называть формальные званые обеды или ужины, с полотняными скатертями и серебряными столовыми приборами. Обычный обед это, разумеется, «ланч» (lunch). Что же касается традиционного «чая в 5 вечера» то он теперь практически не встречается, в наш век пропаганды здорового образа жизни и умеренности в еде. Хотя его еще можно увидеть в гостиницах класса Люкс и на круизных кораблях крупных компаний. Некоторые подобные гостиницы, в основном в Лондоне, даже принимают на так называемый «дневной чай» («афтенун ти», afternoon tea) всех желающих, готовых заплатить довольно большие деньги (50–60 фунтов стерлингов на человека) и записаться заранее, лишь бы

самим испытать вымирающую традицию.

Вот что вспоминает об этой лингвистической путанице писательница Хелен Филдинг, автор серии книг «Дневники Бриджит Джонс»:

> «Я выросла на севере Англии, так что завтрак у нас обычно был „жареный“, „диннер“ — около полудня, как правило, куски варёной колбасы, а „чай“ — в конце дня. Он состоял из чего-нибудь вроде мясного рулета с подливкой и морковкой на гарнир и сладкого горячего пирога со сливками.
>
> „Саппер“ — это стакан молока с печеньем перед сном.
>
> Когда я поступила в Оксфордский университет и переехала на юг, мой преподаватель в первую же неделю пригласил меня и мою напарницу, тоже северянку, на „диннер“. Мы с ней добросовестно пришли днём, и были встречены с добродушным изумлением, после чего последовало подробное объяснение того как следует себя вести в приличном обществе.
>
> Взяв это на заметку, в следующий раз, когда меня пригласили на „диннер“, теперь уже сокурсники, я пришла, как и положено, вечером, в длинном платье — хоть и из магазина, но всё-таки достаточно торжественном, как я видела в журналах. Однако мои умудренные опытом сокурсники оказались одеты в джинсы и ели спагетти за кухонным столом, украшенным свечами, воткнутыми в бутылки из-под вина. Теперь я называю подобные неформальные вечеринки „саппер“, хотя они мне не всегда удаются. Гораздо чаще, я просто сижу перед телевизором в пижаме, и ем то, что найду в холодильнике. Но, по крайней мере, это можно никак не называть».

Писательница не совсем права. Сидение перед телевизором в пижаме с тарелкой на коленях уже имеет свое название — «ти ви диннер» (TV dinner), то есть «ужин у телевизора»!

Было бы проще, если бы всей этой путаницы не было. Поэтому большинство людей предпочитают не спорить о том, что как называется, а просто наслаждаться хорошей едой!

Любимая жена безумного короля Пудинг «Шарлотта» (Apple Charlotte)

Я трачу деньги на войну только потому, что это необходимо. А на науку тратить деньги мне приятно. Наука не вызывает людских слёз, она — честь для человечества.

Георг III, король Англии

Этот пудинг был назван в честь Шарлотты Мекленбургской, жены короля Георга III, так как впервые упоминается в 1790 году — как ни странно, не в кулинарной книге, а в Словаре Английского Языка. И Георг III и его супруга оставили достаточно яркий след в истории Великобритании, поэтому заслуживают отдельного рассказа.

Всё началось еще в 1714 году. Королева Анна умерла, не оставив наследников. Помня кровопролитный конфликт между католиками и протестантами в предыдущем веке, члены парламента не хотели видеть на троне католика. Поэтому из Германии был «вызван» дальний родственник Анны, правитель германского княжества Ганновер. Когда он взошел на британский трон, королю Георгу I было уже за 50, и большинство жителей страны относились к нему как к пришельцу и иностранцу. Его сын, Георг II, также вырос в Германии и взошел на трон уже довольно пожилым человеком, поэтому его недолюбливали еще больше.

Будущему Георгу III — 16 лет. 1754 год.

Внуку Георга II, Георгу III, в этом смысле повезло: он родился в Англии и свободно говорил на языке этой страны. К тому же он был умён, образован и стал королем в 22-летнем возрасте, в 1760 году. Ему тут же стали подыскивать жену, и выбор пал на Шарлотту Мекленбургскую. Тут ему снова повезло — несмотря на то, что молодожёны впервые увиделись только в день свадьбы, молодой король быстро полюбил тихую и скромную девушку, и был одним из немногих монархов ни разу не уличённых в измене. Со временем, у них родится 15 детей, 13 из которых доживут до

взрослого возраста!

Георг сразу же предупредил Шарлотту, чтобы она не вмешивалась в политику. Она в основном следовала этому указанию, однако иногда ей удавалось мягко повлиять на придворных и министров, тайком от мужа. А обстановка в стране часто была напряженной: в 1775 году началась Американская Война за Независимость. Жителям колонии не нравилось, что у них не было представителей в британском парламенте, и при этом страной-колонизатором с них взимались большие налоги. Кровопролитный конфликт продолжался 8 лет, причём многим британским политикам казалось, что король затягивает войну специально.

А в 1788 году у Георга был первый приступ порфирии, характеризующийся острыми болями, сумасшествием и бредом. Не подозревая, что болезнь генетическая, врачи безуспешно пытались его вылечить, однако делали ему только хуже. Таких приступов у монарха было несколько, и каждый из них продолжался неделями. В 1811 году он сошёл с ума окончательно и не оправился до самой своей смерти, наступившей девятью годами позже. Благодаря относительной независимости парламента, и стараниям его жены Шарлотты, взявший на себя часть государственных дел, болезнь удалось сохранить в тайне от большинства подданных, и народная любовь к монарху не пострадала. Однако историки второй половины XIX века не замедлили окрестить Георга «безумным королём».

В периоды ремиссии, семья венценосной пары была образцовой. За бережливость и скромность короля прозвали «Фермер Джордж» — сначала насмешливо, а потом уважительно. Его коллекция научного оборудования сегодня выставлена в лондонском Музее Науки. А свою обширную библиотеку, собранную им по всей Европе и включающую редкие рукописи XV века, он сделал доступной для учёных ещё при жизни. После его смерти она была передана в Британский Музей и сейчас является важной частью Британской Библиотеки. Страстно увлекаясь астрономией, Георг III также имел собственную обсерваторию. Когда астроном Уильям Хершель открыл планету Уран в 1781 году, он назвал её «Georgium Sidus» — Звезда Георга. Монарх был настолько польщён этим, что оплатил учёному строительство крупнейшего и самого мощного на то время телескопа, завершенного в 1785 году.

Королева Шарлотта с младенцем, 1767 год.

Достижения королевы Шарлотты были не настолько глобальными, однако она тоже не отставала. Как и ее муж, она покровительствовала музыкантам и художникам. Особенно супругам нравилась немецкая музыка — их любимцем был Георг Фридрих Гендель, а в 1764 году они приняли у себя во дворце 8-летнего Моцарта. Шарлотта также открыла в Лондоне новую больницу и несколько сиротских приютов.

Но её главными увлечениями были садоводство и ботаника. Благодаря ей коллекция растений в ботанических садах Кью

Гардене (Kew Gardens) значительно расширилась, ведь исследователи привозили из экспедиций в экзотические уголки мира сотни саженцев. Поэтому неудивительно, что приведённый ниже яблочный пудинг был назван именно в честь этой королевы — покровительницы ботаников.

Пудинг «Шарлотта»

На 4 порции, вам понадобится:
175 г сливочного масла.
120 г сахарного песка.
1 кг кислых яблок, очищенных и нарезанных кубиками.
12 ломтиков белого хлеба (корочки срежьте).
Щепотка корицы, по желанию.
Способ приготовления:

1. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов).

2. 25 г масла растопите на сковороде. Пожарьте на нём яблоки вместе с сахаром и корицей, на довольно сильном огне, примерно 5 минут, помешивая, чтобы они стали мягкими и жидкость испарилась. Затем дайте начинке остыть.

3. Ломтики хлеба разрежьте вдоль на 4 части. Растопив

оставшееся масло, обмакните в него хлебные полоски и выстелите ими бока высокой округлой формы для кекса. Затем вырежьте из хлеба диск нужного размера, обмакните в масло и положите на дно формы.

4. Заполните форму яблочной начинкой. Накройте сверху ещё одним промасленным круглым куском хлеба.

5. Поставьте в духовку на 30 минут, пока верх пудинга не станет золотисто-коричневым.

6. Дайте пудингу немного остыть перед подачей. Подавайте с абрикосовым джемом, соусом «кастард» или взбитыми сливками.

Английские кулинарные традиции
Страна любителей чая

Я не знаю, как я жил бы без «Английского Чая для Завтрака». Даже находясь на Карибских Островах, я выпиваю в день чашек двадцать.

Ричард Брэнсон, английский бизнесмен, основатель сети магазинов «Virgin Record Stores» и авиакомпании «Virgin Atlantic»

Разновидности чая. Слева направо: белый, зелёный, оолонг, «красный» (ройбуш), и чёрный.

Во многих странах, включая Россию, Великобритания ассоциируется, в частности, с чаепитием. Хотя пришел чай в эту страну не так уж давно — в 50-х годах XVII века. К тому времени, в Англии уже был популярен кофе, и владельцы столичных кофеен, где впервые появился чай, даже вынуждены были объяснять своим посетителям, что за диковинный китайский напиток они им предлагают и как его употреблять. В 1660 году купцы Британской Ост-Индийской Компании впервые официально вручили английскому королю Карлу II чуть больше килограмма чая, привезённого из Португалии. Через 2 года, он женился на принцессе из этой страны, большой любительнице данного

напитка. Благодаря ей чай быстро приобрёл популярность даже среди женщин (которые кофеен не посещали), а также стал употребляться для удовольствия, а не в качестве лекарства, как раньше.

Старейший магазин Twinings в Лондоне. Основан в 1706 году.

Поклонники трезвого образа жизни возрадовались, ведь в прошлые столетия любимым напитком англичан был джин. Предприниматель Томас Твайнинг (Thomas Twining) открыл первую чайную, по адресу дом номер 216, Стрэнд (Strand), в 1706 году. Вначале там также подавали кофе, но уже через несколько лет решили полностью перейти на чай, а еще через несколько десятилетий превратились из чайной в магазин. Сегодня фирма «Twinings» является крупнейшим британским производителем напитка, и даже их первый магазин существует до сих пор, по тому же адресу! А логотип компании, созданный в 1787 году, является старейшим в мире из ныне используемых.

Столь популярный сегодня чёрный чай стал вытеснять

зелёный лишь в 20-х годах XVIII века. В его родном Китае был более популярен зелёный, который употреблялся без добавок. Однако европейцы посчитали, что чёрный приятнее пить с молоком и сахаром. Они всегда были сладкоежками, а керамика низкого качества, используемая в производстве дешёвых чашек, иногда трескалась от высоких температур. Им казалось, что если добавить в чай молоко он быстрее остынет. Любопытно то, что это не всегда так: чай действительно остывает быстрее, если сначала налить его в чашку, а затем добавить молоко. Обычно так и делают. Однако если сначала налить молоко и только потом добавить в него чай, то напиток будет остывать медленнее, чем если молока не добавлять вообще, как показали недавние научные эксперименты! Как предполагают ученые, этот парадокс обусловлен взаимодействием горячей воды с содержащиеся в молоке жирами. К счастью, высококачественная посуда из настоящего фарфора никогда не трескается от кипятка. Специально обожжённая керамическая плитка даже используется для облицовки космических челноков, чтобы избежать перегрева при входе в атмосферу, когда астронавты возвращаются на Землю!

«Чаепитие», XVIII век. Заметьте — чашки без ручек!

Существует несколько сотен сортов чая, но так как они все происходят от одного и того же растения, цвет и вкусовые качества зависит не столько от сорта, сколько от обработки. Вскоре после сбора внутри листьев происходит процесс ферментации, под воздействием кислорода в воздухе. От этого они чернеют. Если вскоре после сбора их подогреть, ферментации не произойдет, и они останутся зелёными. Если этот процесс прервать на половине, получится чай разновидности оолонг, не похожий по вкусу ни на чёрный, ни на зелёный. А белый чай, тоже неферментированный и даже не измельчённый, считается деликатесом, поскольку изготавливается только из самых молодых листьев и нераспустившихся почек. Он встречается редко и стоит в несколько раз дороже других разновидностей.

В каждой стране есть свои любимые разновидности этого напитка, как «в чистом виде» так и смеси нескольких сортов. В Великобритании, из «чистых» сортов чая предпочитают индийский Даржилинг (Darjeeling), который бывает как черным, так и зеленым. Бестселлер среди чайных смесей — «английский чай для завтрака» (English Breakfast Tea), сравнительно крепкий и сильно измельчённый. А из чаёв с вкусовыми добавками особой популярностью пользуется Эрль Грей (Earl Grey). Эта разновидность названа по имени английского министра середины XIX века, который получил её в подарок от китайского посла. Для аромата, к чайным листьям добавили цедру бергамота, небольшого фрукта из семейства цитрусовых. Упомянутая выше фирма «Twinings» создала свои варианты смеси. В ту, которую они называют «Эрль Грей» кроме бергамота добавлена лимонная цедра, а в вариант «Леди Грей» — апельсиновая.

Интересный факт: чай настолько популярен среди английского рабочего класса, что чёрный чай с молоком и сахаром, который пьют из кружки, называется «чаем строителей» (builders' tea)!

Как заваривать чай по-английски

1. В кухонный чайник налейте свежую воду и вскипятите.
2. Залейте немного кипятка в столовый чайник. Круговыми движениями взболтайте воду, чтобы чайник согрелся, затем вылейте её.
3. Добавьте чай. Лучше всего листовой, но можно и в пакетиках. Залейте кипятком.
4. Дайте чаю завариться от 2 до 5 минут, в зависимости от

желаемой крепости. Чтобы напиток не остывал, чайник можно накрыть чехлом.

5. Если чай листовой, желательно разливать его по чашкам через ситечко. Если в пакетиках, удалите их при достижении нужной крепости.

6. По желанию, каждый из гостей может добавить в чай сахар и молоко, в этом порядке.

7. В чайник обычно наливается чуть больше чая, чем необходимо, чтобы на дне оставалось ещё немного напитка. В этом случае, его рекомендуется накрыть чехлом, после того как напиток разольют по чашкам. Иногда рядом с основным чайником ставится ещё один, с горячей водой. В этом случае воду доливают в чайник, а не в чашки.

Английские культурные традиции
Королевский сервиз

Королевский Сервиз, 1765 год. Музей Виктории и Альберта, Лондон.

Великобритания середины XVIII века была, по сравнению со многими странами Континентальной Европы, поистине благодатным местом. Всего несколькими десятилетиями ранее, в 1689 году, в Англии произошла революция. Король Карл I, считавший себя наместником Бога на земле, был свергнут и казнён. И хотя позже монархия восстановилась, у его последователей уже не хватало духу требовать для себя абсолютной власти. Благодаря этому, в стране стал процветать капитализм, практически не сдерживаемый государственными указами и правилами, а Парламент старался всячески поддерживать новый класс предпринимателей. К тому же, так называемая «протестантская трудовая этика» считала главными человеческими добродетелями скромность, трудолюбие и предприимчивость.

Одним из самых ярких представителей новой бизнес-элиты стал Иосия Веджвуд (Josiah Wedgwood). Сын проповедника, он с детства хотел стать гончаром, как его старший брат. Однако, тяжело переболев в детстве, он повредил колено и не мог

нажимать на педаль гончарного колеса. Поэтому Иосия решил заняться дизайном посуды, оставив ее изготовление подмастерьям. В 20-летнем возрасте он начал работать на фабрике самого известного изготовителя посуды того времени, Томаса Вилдона (Thomas Wieldon).

50-е годы XVIII века были началом британской Промышленной Революции. Новейшие паровые насосы позволяли более эффективно добывать уголь из шахт, который был необходим печам для обжига глины. В Англии был лучший в Европе торговый флот, в колониях на Карибских Островах отлично рос сахарный тростник, а из Индии завозился чай. В результате, традиция чаепития быстро стала популярной среди среднего класса. Все эти люди были потенциальными клиентами, которым нужны были чашки, блюдца, чайники, сахарницы и сливочники. Наш герой увлекался наукой и техникой. Ему хотелось делать лучшую посуду в мире, поэтому он неустанно экспериментировал с замесами глины и технологиями обжига.

Тарелка из Чесменского Сервиза, 1774 год.

В результате дела пошли настолько успешно, что Иосия купил вместо прежней мастерской целую фабрику, стал её директором и сделал своего бывшего начальника своим бизнес-партнёром! Позднее, он написал петицию в парламент, прося, чтобы от его завода до ближайшего города был прорыт канал. При транспортировке по воде посуда не билась, и её можно было загрузить гораздо больше, чем при перевозке по дороге на осликах, что позволяло снизить цены на товар. Петицию удовлетворили, и этот канал стал одним из первых в стране.

В те годы шли раскопки в Греции и Италии. Очарованная строгой простотой античности, публика потеряла интерес к вычурным декоративным стилям прошлых лет. Эту перемену учли на фабрике Веджвуда. К 1763 году их посуда стала настолько знаменитой, что они стали получать заказы от аристократии. Предприниматель не замедлил этим воспользоваться, и добился того, что у него заказала сервиз сама королева. Вдохновленный успехом, Иосия стал изготавливать более дешевые копии сервиза, а также называл себя «поставщиком королевского двора». Он также был настоящим новатором в области маркетинга. В 1767 году он открыл свой первый магазин с торгово-выставочным залом, где покупатели могли увидеть продукцию на витрине, прежде чем её купить. Ещё через 6 лет, он издал первый в мире каталог, позволяющий приобретать товары по почте.

Вскоре заказы стали поступать и из-за границы. Российская императрица Екатерина II заказала у фирмы сервиз из более чем 900 предметов для Чесменского дворца, в 1773 году. В конечном итоге иностранных заказчиков было столько, что в компании работало несколько клерков, в обязанности которых входило писать письма клиентам на их родном языке.

Медальон «Человек и Брат», 1789 год.

Но Иосия Веджвуд был не только бизнесменом. Зная, как добывается сахар, с которым пьют чай его покупатели, он создал медальон с изображением негра-раба в оковах. На нём была надпись: «Разве я не человек, и не брат твой?» Медальон производился массово, в нескольких размерах — большие, для стен; средние, для ваз; и совсем маленькие, для курительных трубок. Благодаря стараниям предпринимателя количество аболиционистов в Англии значительно возросло. В 1783 году Иосия изобрел пирометр, для измерения температуры в обжиговых печах, за что его избрали членом Королевского Научного Общества. Компания Wedgwood существует по сей день. А ещё у него родится внук, который затмит даже такого незаурядного человека как он — учёный, Чарльз Дарвин.

Предвестник Романтизма «Корона» из баранины (Crown Roast of Lamb)

Ягнёнок, кто создатель твой?
Кто создатель наш с тобой?
Кто жизнь твою вдохнул в тебя
На муравке, у ручья;
Дал шубку белоснежную,
Мягкую и нежную,
И голос, полный сладости
И тихой радости?
Знаешь, кто создатель твой,
Кто создатель наш с тобой?

«Ягнёнок», сборник «Песни Невинности». Уильям Блейк, 1789 год

Уильям Блейк — наиболее самобытный из всех английских поэтов конца XVIII — начала XIX веков. При жизни, он был в основном известен как художник-гравёр — из-за необычных в то время политических и религиозных взглядов, современники считали его чуть ли не сумасшедшим, и даже друзья признавали его характер «тяжёлым». Поэта «заметили» лишь через 30 лет после смерти, в шестидесятых годах XIX века, когда была издана его биография. Глубоко символичная поэзия и причудливые гравюры Блейка оказали большое влияние на символистов и романтиков, как поэтов, так и живописцев. Многие литературные критики считают его одним из предвестников Романтизма.

«Ньютон», гравюра Уильяма Блейка. 1795 год.

Уильям Блейк родился в 1757 году, в Лондоне, в семье чулочника. Заметив, что её сын отличается крайне строптивым характером, мать забрала его из обычной школы в 10-летнем возрасте и стала обучать на дому, а вскоре отдала в художественную школу. Мальчик много читал, особенно поэзию, и увлекался классическими гравюрами, копии которых ему приносил отец. Когда ему было 15 лет, Уильям поступил в подмастерья к известному в то время лондонскому гравёру Джеймсу Базайру (James Basire). Ученик проявил большие способности, и даже был принят в Королевскую Академию Художеств. Хотя будущему поэту удалось приобрести там нескольких друзей, в академии ему очень не понравилось. Его не привлекала вошедшая тогда в моду «обобщённая красота» и «обобщённая правдивость» портретов, которую так любили Рубенс и тогдашний президент Королевской Академии Джошуа Рейнолдс. Они казались ему, предпочитавшему более чёткую моделировку, признаком неискренности.

Первая книга стихов Блейка вышла в 1783 году. Тогда же он познакомился с издателем-радикалом Джозефом Джонсоном, в доме которого регулярно собирались ведущие мыслители той эпохи. Там бывали: ученый и философ Джозеф Пристли; американский революционер Томас Пэйн; феминистка Мэри Уолстонкрафт; и поэт-романтик Уильям Вордсворт. Все они

возлагали большие надежды на революции во Франции и Америке, были ярыми противниками рабства и сторонниками «свободной любви». Они не возражали против брака как такового, однако их не устраивал брак по расчёту и требование добрачной девственности от женщин. Одним словом, сторонники свободной любви считали, что церковь и государство не должны вмешиваться в личную жизнь людей.

«Уильям Блейк», портрет. 1807 год.

Религиозные взгляды Блейка сбыли еще более радикальными чем у его друзей. С самого детства к нему приходили «видения» — он видел ангелов, демонов, а иногда даже Дьявола. Будучи глубоко верующим, он обвинял Англиканскую церковь в частности, и «организованную религию» вообще, в диктатуре и неискренности. Он считал, что душа неотделима от тела, Христос живет в каждом человеке, а естественные «плотские» желания не могут быть грехом. В конце жизни, уже в XIX веке, он создал цикл произведений, которые сам называл «пророческими поэмами». Наиболее известна из них «Свадьба Рая и Ада», а незадолго до смерти, он начал работу над иллюстрациями к «Божественной Комедии» Данте, которую ему завершить не удалось.

Как было сказано ранее, Уильям Блейк не был популярным

поэтом при жизни. Так как он сам не только писал, но и иллюстрировал свои произведения, работал он крайне медленно. Самым знаменитым из них стал сборник «Песни Невинности и Песни Опыта». Изданный в 1794 году, он написан более простым языком, чем поздние работы поэта, хотя при жизни автора было продано всего 10 экземпляров. Сегодня этот сборник входит в английскую школьную программу. Я взяла оттуда первую половину стихотворения «Ягненок», потому что мало кто сможет так красиво написать о барашке. К тому же, вторая половина стихотворения объясняет, что создатель — Господь Бог, а «корона» из баранины часто подаётся на Рождество и дни рождения, так как является великолепным украшением для праздничного стола.

«Корона» из баранины

На 6 порций вам понадобится:

2 бараньих корейки, обязательно на кости и желательно уже зачищенные. Общий вес должен составлять примерно 1.4 кг.

Одна большая луковица.

4 стебля сельдерея, измельчённых.

1 большое сладкое яблоко, нарезанное.

50 г урюка, измельчённого.

40 г масла или маргарина.

150 г свежих хлебных крошек.

2 столовых ложки петрушки, рубленой.

Цедра половины лимона.

3 чайных ложки лимонного сока.

1 яйцо, взбитое.

Соль и перец по вкусу.

1-2 столовые ложки растительного масла.

1 столовая ложка муки.

300 мл бараньего бульона.

Способ приготовления:

1. Из двух зачищенных бараньих кореек сформируйте «корону» и завяжите пищевым шпагатом.

2. Лук, сельдерей и яблоко пожарьте на масле до коричневого цвета, добавьте урюк, хлебные крошки, петрушку, цедру и сок лимона, яйцо и приправы.

3. Дайте начинке остыть и наполните ею центр «короны». Взвесьте «корону» вместе с содержимым, поставьте на глубокий противень и полейте содержимое растительным маслом.

4. Разогрейте духовку до 200 градусов (с вентилятором — до 180 градусов) и поставьте запекаться. Продолжительность рассчитывается таким образом — 20 минут на каждые 500 г веса, плюс 20 минут дополнительно. Время от времени «корону» необходимо поливать мясным соком. Чтобы кончики костей не обуглились, их нужно обернуть фольгой.

5. Перед подачей, удалите фольгу, переложите на разогретое блюдо и накройте, чтобы «корона» не остыла.

6. Для мясной подливки: слив в кувшин как можно больше жира с противня, на котором запекалось мясо, добавьте муку и хорошо перемешайте. Варите на плите, помешивая, одну минуту. Затем добавьте бульон и продолжайте варить еще 2–3 минуты. Приправьте по вкусу и подавайте подливку горячей, к мясу.

«Корона» нарезается на порции из расчёта два ребрышка на человека.

Город Открытий
Кекс «Данди»
(Dundee Cake)

Возможно, я и не показал себя великим исследователем, однако мы предприняли величайший марш в истории человечества и были очень близки к большому успеху.

Роберт Фалькон Скотт, английский полярник

Данди, расположений на западном побережье Шотландии, имеет древнюю историю. Он получил статус города в конце XII века, от Ричарда I, по прозвищу Львиное Сердце. Ричард сделал правителем этой местности своего младшего брата, Дэвида. В XIV веке, во время Войны за Шотландскую Независимость, город был осажден англичанами и освобождён Робертом Брюсом.

Вначале, Данди занимался в основном экспортом шерсти, а после XVIII века «переквалифицировался» на льняное сукно. Когда было обнаружено, что более дешёвый джут можно было смягчить, смазав его китовым жиром и тем самым сделать пригодным для обработки с помощью ткацких станков, этот приморский город стал главным центром как китобойной, так и джутовой промышленности.

Капитан Роберт Скотт.

Главная достопримечательность Данди — шхуна «Дискавери» («Открытие»). Здесь она была построена, в 1901 году, и сейчас стоит на причале. Это самый последний британский парусный трехмачтовый корабль. На нём Роберт Скотт и Эрнест Шеклтон отправились в свою первую, относительно успешную, антарктическую экспедицию. Так как это судно строилось в научных целях, перед его названием стоит приставка не HMS (His Majesty's Ship — «Корабль его Величества»), как обычно, а RRS (Royal Research Ship — «Королевский Исследовательский Корабль»), По поводу того, кто же должен возглавлять экспедицию, велись жаркие споры — Капитан Скотт хотя и был опытным моряком, но не являлся учёным. Окончательное решение помог принять король Эдуард VII. Он

посетил корабль за день до отплытия и сделал капитана кавалером Королевского Ордена Виктории (Royal Victoria Order).

Многие историки считают, что экспедиция была обречена на провал. Ни один из её участников не имел опыта работы в Заполярье; парусник был совершенно новым и не успел пройти проверку на мореходность; и хотя он обладал необычно мощным корпусом, он отнюдь не являлся настоящим ледоколом. Отплыв из Данди 5 августа 1901 года, корабль достиг Антарктиды 8 января 1902 года. Сначала всё шло по плану, и Скотт начал составлять карту побережья. Однако всего через месяц он принял роковое решение перезимовать в проливе Мак-Мурдо. «Дискавери» застряла во льдах, которые так и не растаяли, и была «освобождена» лишь через два года.

Парусник «Дискавери». Сегодня здесь музей.

Всё это время ни ученые, ни моряки не теряли времени даром, и продолжали исследование Антарктики, организовывая пешие походы вглубь континента. Им удалось совершить множество географических, геологических и зоологических открытий. Они даже пытались дойти до Южного Полюса, но безуспешно, так как им не повезло с погодой. Путешественникам удалось вернуться домой, поэтому экспедиция считается удачной. Многие из них были признаны на родине героями и позднее участвовали в других подобных путешествиях. Сам Капитан Скотт погиб во время своей второй экспедиции в Антарктиду, в 1912 году.

В честь знаменитого корабля «Дискавери» Данди часто называют «городом открытий». А так как в конце XVIII века там была основана компания «Кейлер и сыновья» — первый коммерческий производитель апельсинового мармелада — ещё и «городом джема». Считается, что приведённый ниже кекс тоже «изобрели» в этой фирме. Так как в рецептуре используются апельсины, изюм и миндаль, завозимые в Шотландию из жаркой Испании, эта выпечка могла быть придумана лишь в торговом порту — «городе открытий».

Кекс «Данди»

На один кекс (примерно 8 порций) вам понадобится:

175 г сливочного масла.

175 г сахарного песка.

4 столовых ложки апельсинового мармелада. Его можно заменить абрикосовым вареньем.

Цедра 1 среднего апельсина.

3 яйца, взбитых.

225 г муки.

400 г кишмиша.

30 г миндаля тёртого.

50 г миндаля цельного, бланшированного (для украшения).

Способ приготовления:

1. Масло разотрите с сахаром в однородную массу.

2. Взбивая, по одному добавляйте яйца, затем муку и тёртый миндаль. Тщательно перемешайте.

3. Добавив варенье и цедру, а вслед за ними — изюм, размешайте тесто, чтобы он распределился равномерно.

4. Разогрейте духовку до 150 градусов (с вентилятором — до 130 градусов). Духовка не должна быть горячей, иначе кекс потрескается.

5. Переложите тесто в выстеленную пергаментной бумагой форму для торта диаметром 20 см. Верх разровняйте и украсьте

миндалем. Не прижимайте орехи слишком сильно.

6. Кекс должен выпекаться 1 час 45 минут, или даже 2 часа. Если вам покажется, что вверх слишком поджарился, накройте его сверху фольгой.

7. Через 10 минут после того, как достанете кекс из духовки, вытащите его из формы и дайте остыть полностью.

Король-освободитель Каллен Скинк (Cullen Skink)

Мы сражаемся не за славу, не за богатство и не за честь, а лишь за свободу, за которую каждый из нас готов стоять насмерть!

Роберт Брюс, король Шотландии XIV века

Каллен Скинк — пожалуй, самый знаменитый шотландский суп. Точная история его происхождения неизвестна, однако его «малой родиной» признана деревня Каллен, на северо-восточном побережье Шотландии. Местные жители так гордятся своим национальным блюдом, что даже проводят собственный ежегодный Чемпионат Мира по его приготовлению (Cullen Skink World Championship). Также известно, что в 1787 году на местном постоялом дворе останавливался знаменитый поэт Роберт Бернс. А старая церковь была заложена одним из самых любимых правителей Шотландии — королем Робертом I, более известным как Роберт Брюс.

Роберт Брюс.

В 1292 году шотландский трон оказался пуст. Король соседней Англии, Эдуард I, назначил правителем этих мест своего троюродного брата, по имени Джон Баллиол. Стремясь объединить свои земли, чтобы как-то противостоять захватчикам, Роберт де Брюс, Пятый Лорд графства Аннандейл, отрёкся от своего титула в пользу сына (и полного тёзки). Тот в свою очередь объединил Аннандейл с принадлежавшим ему графством Керрик и тоже отрёкся в пользу собственного сына, будущего короля Шотландии Роберта I, которому тогда как раз исполнилось 18 лет. Эдуард I желал, чтобы северные соседи помогли ему в войне с Францией, но те отказались, и даже заключили с французами альянс против англичан.

В 1296 году Эдуард пошел на Шотландию войной, которую через 2 года выиграл. Будущий Роберт I был назначен «Хранителем» (Guardian of Scotland) — чем-то вроде вице-короля, находящимся в подчинении английской короне. К его неудовольствию, ему пришлось разделить эту «должность» с другим лордом, по имени Джон Комин. Роберт неоднократно принимал участие в восстаниях против английского владычества, и даже заключил соглашение с Комином, согласно которому тот должен был отдать ему все свои земли, в случае если Роберт возглавит восстание. Комин соглашение подписал, но позднее выдал своего «коллегу» англичанам, и был за это убит.

В 1306 году Роберта короновали. Он тут же отправился в новый поход против «большого соседа». Затяжная партизанская война продолжалась до 1314 года, но шотландцам всё-таки удалось её выиграть. Самым славным было последнее сражение — Битва при Баннокберне. Роберту предстояли разрозненные сражения против англичан в течение ещё нескольких лет после окончания войны, в основном в Ирландии. Он имел там дальних родственников, и мечтал объединиться с Ирландией в единое государство — «Великую Скотию». Разумеется, с собой во главе. Это ему не удалось, однако на поприще дипломатии он добился гораздо больших успехов. В 1320 году он составил Декларацию о Шотландской Независимости, благодаря которой его официально объявил королём Папа Римский, а ещё через 8 лет его страну признал независимым государством даже английский король Эдуард II. Неудивительно, что сегодня Роберт I «Брюс» — один из любимейших национальных героев этого края.

Аббатство Мелроуз, где было погребено сердце Роберта I, по его завещанию.

Деревня Каллен, родина супа, рецепт которого я привожу ниже, имеет к этому человеку самое прямое отношение. Он не только заложил в ней церковь, там также погребена его жена. Так что этот небольшой населенный пункт находится в самом сердце шотландской истории.

На 4 порции вам понадобится:

250 г копчёной пикши, желательно с кожей.

250 мл молока.

300 мл воды. Можно также использовать куриный или овощной бульон, но не рыбный, иначе вкус будет слитком насыщенным.

1 средняя луковица, нашинкованная.

1 столовая ложка сливочного масла.

2 средние картофелины, кубиками.

Соль и перец по вкусу.

Способ приготовления:

1. Лук пожарьте на масле до прозрачности (примерно 5 минут), на среднем огне.

2. Добавьте картофель и воду. Доведите до кипения и варите, на медленном огне, 10–15 минут.

3. В другой кастрюле, отварите рыбу в молоке 5 минут на медленном огне, до размягчения. Затем вытащите её из молока и осторожно разделите на крупные хлопья, удаляя кости и кожу, если она есть.

4. Соедините рыбу и молоко с луком и картошкой и продолжайте варить еще 5 минут.

5. Перед подачей приправьте по вкусу и посыпьте зеленью. Подавайте с хрустящим белым хлебом и маслом.

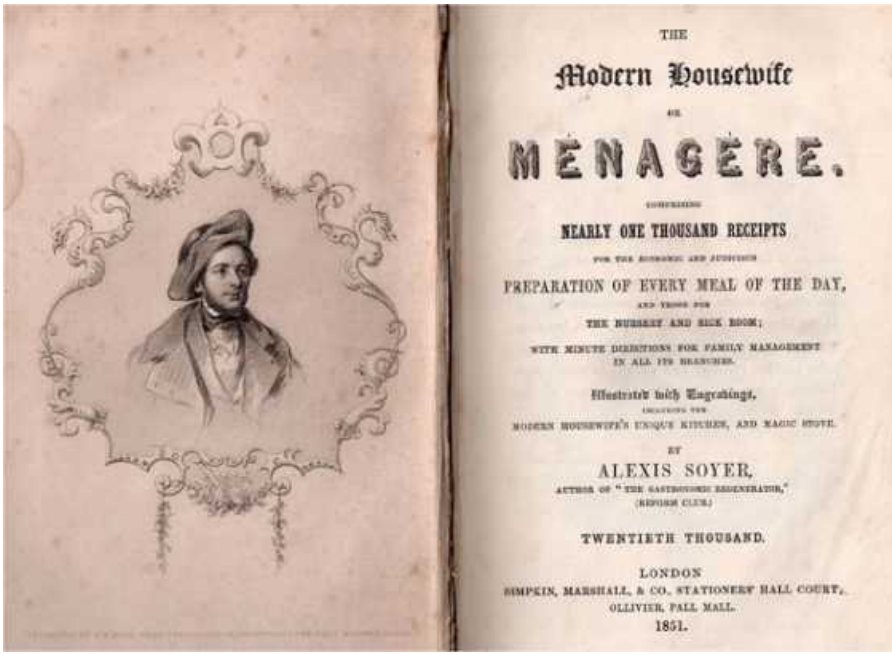
Французский реформатор Британской армии Пятнистый Дик (Spotted Dog)

Неважно, насколько проста пища — если она хорошего качества и хорошо приготовлена, то каждый, кто ее попробует, получит удовольствие.

Алексис Сойер, 1859 год

Рецепт этого блюда схож со многими народными рецептами, в том смысле, что точно неизвестно, когда именно он возник. Почему он называется именно «Дик», тоже неясно — одни предполагают, что так за многие века сократилась слово «пудинг»; другие уверены, что это искажение голландского «deeg» — «тесто». «Пятнистый» он, разумеется, благодаря изюму. А в Шотландии его вообще называют «пятнистый дог». Первое упоминание «Дика» в кулинарной книге датировано 1849 годом, когда была издана книга Алексиса Бенуа Сойера «Современная Домохозяйка».

Сойер был незаурядной личностью. Он родился в 1810 году в городе Мозенбри (Meaux-en-Brie) под Парижем. В десятилетнем возрасте, родители отправили его во французскую столицу, где он жил у старшего брата. Вскоре, мальчик нашел работу в одном из парижских ресторанов. Он проявил настолько феноменальные способности к кулинарии, что через 5 лет, уже в другом ресторане, дослужился до должности шеф-повара. А к 1830 году Алексис уже был вторым поваром в доме французского премьер-министра Герцога Полиньяка.



«Современная Домохозяйка», издание 1851 года с портретом автора.

Проработал он у него недолго. Во время Июльской Революции 1830 года в дом герцога ворвались революционеры и застрелили двоих слуг. Сойеру удалось бежать и эмигрировать в Англию. К счастью, его старший брат тогда уже был там шеф-поваром в доме Адольфуса, герцога Кембриджского (то есть, одного из членов королевской семьи), поэтому Алексис не раздумывая, поступил туда же. Позднее, Алексис работал еще во многих домах английской аристократии, став одним из самых знаменитых поваров своего времени.

Однако самый любимой его должностью, которую он занимал более 10 лет, была должность шеф-повара лондонского «Реформаторского Клуба» (Reform Club). Эта организация, основанная в 1836 году, является одним из самых известных «джентльменских клубов» Лондона. Жюль Верн сделал Филеаса Фогга, главного героя своего романа «Вокруг света за 80 дней», членом этого клуба. Сначала там собирались Виги и Радикалы, затем члены партии Либералов и просто люди считающие, что роль церкви и государства в жизни граждан необходимо уменьшить.

Реформаторский Клуб, где Сойер был шеф-поваром.

Многие из них выступали в поддержку социальных реформ, и наш герой, Алексис Сойер, не был исключением. Во время Большого Голода в Ирландии в 1847 году он поехал в Дублин и организовал бесплатную раздачу супа. Затем он написал кулинарную книгу «Милосердная Кулинария Сойера» и отдавал все доходы от её продаж на благотворительные цели. Другая его книга, «Народная Кулинария за шиллинг» была написана специально для бедных. Он также был настоящим новатором — кухни Реформаторского Клуба были одними из первых, где установили газовые духовки с регуляторами температур и холодильники с водяным охлаждением. Туда даже устраивали туры для посетителей.

Но самый большой след в истории Сойер оставил во время Крымской войны 1853-56 годов. Отправившись добровольцем на фронт за собственный счет, он реформировал продовольственное снабжение в госпиталях, а также, впервые в истории Великобритании, назначил повара в каждый полк, чтобы солдатам не приходилось самим готовить себе пищу. Его изобретение, «полевая кухня Сойера», использовалась в британской армии, с небольшими изменениями, до конца 20 века.

Он был противоречивой личностью. С одной стороны, это был первый кулинар-знаменитость в современном смысле этого слова, в полной мере использовавший свой опыт работы в домах аристократов для саморекламы. Он даже выпустил собственный соус, со своим именем и портретом на бутылочке. Этим сегодня

занимаются многие его коллеги. С другой стороны Сойер — либерал и меценат, который искренне стремился сделать мир лучше. Поэтому неудивительно, что именно в его книге был впервые опубликован приведённый ниже народный рецепт.

Пятнистый Дик

На один пудинг (6 порций), вам понадобится:

250 г самоподнимающейся муки.

Щепотка соли.

125 г сала (желательно говяжьего), измельченного.

180 г коринки. Вместо неё можно взять любой другой тёмный изюм без косточек.

80 г сахарного песка.

Тёртая цедра одного лимона.

Тёртая цедра одного небольшого апельсина.

150 мл цельного молока.

Способ приготовления:

Примечание: Для приготовления этого блюда обычно используется специальная форма для пудингов. Однако она есть не у всех, поэтому во многих вариантах рецепта объясняется, как приготовить его не имея формы. Ниже я привожу оба варианта — 2a с формой и 2b — без неё.

1. В миске смешайте муку и соль. Добавьте сало, изюм, сахар и оба вида цедры. Затем залейте молоком и замесите плотное, но влажное тесто.

2a. Переложите тесто в смазанную маслом форму для пудинга. Поставьте её в кастрюлю с кипятком. Вода должна доходить до половины формы. Форма не должна стоять на дне кастрюли, иначе пудинг подгорит. Поэтому выстелите дно кастрюли сложенным полотенцем. Накройте крышкой или тарелкой, и положите сверху груз, чтобы форма не всплывала.

2b. Если у вас нет специальной формы, сформируйте из теста толстый валик длиной примерно 20 см. Затем заверните в бумагу для выпекания — не туго, чтобы пудинг мог подняться. Завяжите концы бумаги веревочкой, чтобы валик напоминал завернутую конфету. Затем положите в пароварку и накройте крышкой. При этом способе, пудинг получается не круглым, а цилиндрическим.

3. Пудинг должен готовиться на пару полтора часа. Воду необходимо время от времени доливать.

4. Перед тем как вынимать десерт из формы (или разворачивать) ему нужно дать остыть, так как он подается тёплым, а не горячим. Традиционный гарнир — «Соус кастард»

В поисках Божьего Промысла
Цыганский пирог
(Gypsy Tart)

Точно неизвестно, когда именно появился этот пирог. Бытует легенда, что первой его испекла бедная старая цыганка, желая угостить голодных соседских ребятишек, которые играли у неё на пороге. Однако более вероятно, что «цыганским» его называют просто из-за «смуглого» цвета.

Несомненно лишь то, что он является «национальным блюдом» английского графства Кент. Уникальное расположение этого графства — по соседству с Лондоном с одной стороны и Ла-Маншем с другой — означает, что Кент всегда был достаточно обеспеченным. В этих местах есть несколько знаменитых городов. Один из них — Дувр. Отсюда начинается туннель под Ла-Маншем. А Дуврский Замок (Dover Castle) последний раз использовался в качестве крепости во время Второй Мировой Войны, то есть дольше, чем все остальные замки в стране!

Другая достопримечательность, город Кентербери, знаменит своим собором, который был заложен ещё в 597 году нашей эры. Свой современный вид он принял в XII веке. Здесь заседает Архиепископ Кентерберийский, глава Англиканской Церкви. Именно туда держат путь герои «Кентерберийских Рассказов» Джеффри Чосера. «Рассказы», написанные где-то между 1387 и 1400 годом, являются старейшим дошедшим до наших дней литературным произведением написанным на английском языке. До этого писатели предпочитали использовать французский — язык правящего Дома Норманнов (а позже — Плантагенетов) и их придворных. К тому же Чосер — первый английский автор, подписавшийся под своим творением. Авторы более ранних произведений предпочитали оставаться неизвестными.

Кентерберийский Собор, XII век.

Близость Кента к Лондону означала, что оттуда в столицу можно было возить даже фрукты. Именно поэтому его называют «Садом Англии» (Garden of England). Неудивительно, что когда врачи порекомендовали Чарльзу Дарвину переселиться за город, чтобы поправить здоровье, он выбрал для жизни именно Кент.

Великий ученый увлекся исследованием природы ещё будучи студентом медицинского института. Особенно геологией, ботаникой и энтомологией (изучением насекомых). Так как медицина его не интересовала, отец решил перевести сына в Кембриджский университет, надеясь, что тот выучится хотя бы на приходского священника. Но хотя Чарльзу удалось окончить университет, Бог его интересовал лишь постольку, поскольку он считался создателем законов природы. Многие учёные того времени пытались путем изучения естественных наук узнать Божий промысел, и Чарльз был в их числе.

В 1831 году, он напросился в кругосветную экспедицию корабля «Бигль». Вояж вокруг Африки, Южной Америки и южного побережья Австралии преследовал в основном научные цели, и продолжался 5 лет. Дарвин был там не единственным, и пока еще не известным, учёным, но он сделал множество геологических и зоологических наблюдений, о которых подробно написал в своих дневниках. Именно во время этого путешествия в голове Дарвина начали зарождаться идеи, которые позднее войдут в его книгу

«Происхождение Видов». Ему также удалось опубликовать свои путевые дневники, которые пользовались большой популярностью у читателей.

Down House, дом-музей Чарльза Дарвина.

В 1838 году учёный женился, а в 1842 переехал в Даун Хаус (Down House) на границе Кента и Лондона. Он провел там оставшиеся 40 лет своей жизни. Здесь родились 8 из его 10 детей; здесь он провел множество научных экспериментов и написал подавляющее большинство своих книг, среди которых есть труды не только о происхождении видов, но также по геологии и ботанике. Все они оказали огромное влияние на современников и потомков. Сейчас в этом здании находится дом-музей Дарвина — одна из основных туристических достопримечательностей графства Кент.

Этот великий британец был глубоко верующим человеком и очень огорчался, когда его теорию эволюции называли антирелигиозной. Ведь он всю свою жизнь стремился понять Божий Промысел и восхищался величием Природы, щедро делясь этим восхищением со своими читателями.

Цыганский пирог

На один пирог (примерно 10 порций) вам понадобится:

175 сливочного масла, охлаждённого и нарезанного кубиками.

250 г муки.

50 г сахарного песка.

Цедра одного лимона.

1 яичный желток.

1 столовая ложка лимонного сока.

400 г концентрированного молока (сгущёнки без сахара), охлаждённого.

300 г светлого коричневого (тростникового) сахара.

Способ приготовления:

Примечание: вам понадобится форма для пирога «киш» диаметром около 20 и глубиной около 5 см.

1. В большой миске, разотрите муку с маслом до консистенции песочного теста, затем добавьте сахарный песок и цедру.

2. Яичный желток слегка взбейте с лимонным соком. Примешайте его к муке. Когда смесь начнет образовывать комки, замесите мягкое тесто. Слегка расплющив, заверните его в кулинарную пленку и поставьте охлаждаться в холодильник на 15 минут.

3. Вынув тесто из холодильника, раскатайте его под размер формы, таким образом, чтобы края теста слегка перевешивались через край. Вилкой проделайте в нём дырочки.

4. Разогрейте духовку до 190 градусов (с вентилятором — до 170 градусов). Форму с тестом выстелите пергаментной бумагой, наполните керамическими шариками для выпекания и поставьте в духовку на 15–20 минут. Затем удалите шарики и бумагу и продолжайте выпекать еще минут 5-10, до готовности теста.

Уменьшите температуру в духовке до 170 градусов (с вентилятором — до 150 градусов).

5. Приготовьте начинку: концентрированное молоко взбейте с сахаром до консистенции густых сливок. Для этой цели рекомендуется использовать электрическую взбивалку. Если она ручная, на взбивание уйдёт 15–20 минут; если настольная — 10–15.

6. Готовую начинку залейте в форму с тестом и выпекайте 8-10 минут, пока начинка не загустеет и не образует золотистую корочку. Не передержите, иначе она снова станет жидкой и растечётся. Перед подачей, дайте пирогу остыть до комнатной температуры перед тем, как вынимать его из формы. Его рекомендуется подавать с фруктами, сливками или натуральным йогуртом.

Поставщики королевского двора
Яйца по-шотландски (Scotch eggs)

Без петель, ключа и крышки сундучок лежит,
А у него внутри клад золотой сокрыт.

Загадка из повести «Хоббит», Джон Рональд Толкин, 1936 год

Происхождение этого блюда окутано тайной. Кто-то считает, что первая половина названия «скотч эгг» происходит не от современного английского слова, означающего «шотландский», а от староанглийского «скотч» — измельчать (намек на «измельчение» свинины для фарша). Другие полагают, что это блюдо возникло еще в конце XVI века, а «скотч» это искажение слова «скорч» — «подпалить», ведь в Средние века это кушанье готовили на костре. Оно также сильно напоминает индийское блюдо nagrisi kofta, поэтому есть мнение, что «шотландские яйца» привезли из экзотической страны торговцы Британской Ост-Индийской Компании, примерно в XVII веке. Наконец, работники престижного лондонского гастронома «Фортнум и Мейсон» уверены, что данное блюдо изобрели они, и даже называют конкретную дату — 1738 год.

«Фортнум и Мейсон», интерьер.

Этот всемирно известный магазин заслуживает отдельного рассказа. Его основатель, Уильям Фортнум, работал помощником дворецкого при дворе Королевы Анны в начале XVIII века. Королева настаивала на том, чтобы у неё каждое утро были свежие свечи. Предприимчивый слуга собирал огарки старых свечей, переплавлял их в новые и выгодно перепродавал. Он также имел продуктовую лавку, поэтому не бедствовал. Как большинство работников в домах аристократов того времени, он арендовал землю, на которой стоял его дом. В 1707 году Уильям предложил своему землевладельцу, по имени Хью Мейсон, открыть совместный бизнес, и тот согласился. Новый магазин первоначально специализировался в основном на продаже готовых мясных блюд для богатых клиентов, путешествующих в карете. Потому они и изобрели знаменитые яйца. Они были несколько меньше чем современные, поскольку «сырье» для них бралось от молодых кур. Фарш также делался не из свинины, а из дичи. Блюдо приобрело большую популярность, и к началу XIX века уже встречалось в кулинарных книгах, правда, с менее дорогостоящими ингредиентами, которые с тех пор не изменились.

Участники экспедиции на Эверест, 1922 год.

Гастроном «Фортнум и Мейсон» быстро начал расширяться. Особенно после 1761 года, когда внук его основателя начал прислуживать при дворе Королевы Шарлотты, жены Георга III. Таким образом, этот магазин стал официальным поставщиком королевского двора. Во время Наполеоновских Войн именно он снабжал офицеров британской армии сухофруктами и пряностями. Во время Крымской Войны, в которой Британская, Французская и Османская Империи воевали против Российской Империи, «Фортнум» осуществлял поставки говяжьего бульонного концентрата для британских солдат по указу Королевы Виктории.

В конце XIX начале XX века в этом магазине существовал специальный «экспедиционный отдел». Именно «Фортнум» снабдил провизией участников британской экспедиции на Эверест 1922 года.

Сегодня этот магазин является одной из самых престижных торговых точек Лондона и популярной туристической достопримечательностью. Его часто посещают аристократы, миллионеры, а иногда — даже члены королевской семьи. И хотя со временем открылись и другие отделы, «Фортнум и Мейсон» до сих пор известен в основном как гастроном «класса Люкс».

Ниже я привожу их знаменитое изобретение. У этого рецепта есть два варианта — яйца могут быть жареными во фритюре или запечёнными. Я выбрала второй вариант, как менее калорийный и менее трудоёмкий.

Яйца по-шотландски

На 4 порции вам понадобится:
4 яйца среднего размера.
300 г нежирного свиного фарша.
1 столовая ложка петрушки, измельчённой.
2 чайные ложки смеси сушёных приправ.
1 сырой яичный белок, слегка взбитый.
Щепотка соли.
1/4 чайной ложки перца.
50 г панировочных сухарей.
Способ приготовления:

1. Яйца отварите (вкрутую или в мешочек) и очистите.

2. Фарш смешайте с петрушкой, приправами, взбитым яйцом, солью и перцем. Разделите его на 4 равные части и сплющите ладонью. Затем полностью «оберните» каждое яйцо в фарш и обваляйте в панировочных сухарях. Поставьте в холодильник не менее чем на 10 минут.

3. Разогрейте духовку до 190 градусов (с вентилятором — до 170 градусов). Выпекайте яйца на противне 25–30 минут, до золотисто-коричневого цвета.

Это блюдо обычно подаётся холодным, с маринованными или свежими овощами, хотя некоторые предпочитают есть его как горячее, с мясной подливкой. Его удобно брать с собой в дорогу или на пикник.

Мечта охотников
Английские пирожки со свининой (English Pork Pies)

Иногда мне хочется исчезнуть на пару лет — просто жить в деревне, готовить соленья на зиму, печь пирожки со свининой и не высовываться.

Стивен Фрай, известный английский комик, актёр и телеведущий

Английский пирожок со свининой — одно из немногих блюд, имеющих конкретную «малую родину». Это небольшой город в графстве Лестершир в Центральной Англии, под названием Мелтон Моубри (Melton Mowbray). Мелтон имеют очень древнюю историю — с 1324 года он официально (по королевскому указу) являлся так называемым «рыночным городом» (market town), то есть местом, куда жители со всей округи приезжали на ярмарку или для торговли. Неофициально же Мелтонский рынок существует с XI века. Так как поблизости когда-то находился замок, в нём останавливались, в XII веке, Король Ричард I и его брат Джон. Последний печально известен как злодей в легендах о Робин Гуде.

Паб «Дом Анны Клевской», Мелтон.

Еще одной известной личностью, чьё имя связано с этим городом была Анна Клевская (Anne of Cleves), четвертая жена Генриха VIII, с которой он прожил меньше года, прежде чем с ней развестись. Бытует мнение, что у неё был там дом. Это здание сохранилось до сих пор, правда сейчас там находится паб. А с 1823 года этот населенный пункт прославился еще и своей ткацкой фабрикой. Здесь производилось так называемое Мелтонское Сукно, из которого шились изобретённые в то время бушлаты для военных моряков.

Вдобавок ко всему этому местные жители также прозвали свой город «гастрономической столицей среди английских деревень». Дело в том, что здесь был изобретён не только известный пирожок. Неподалеку от него находится поместье Квенби Холл (Quenby Hall) где в XVII и XVIII веках делали очень вкусный сыр. Свёкор владелицы поместья имел постоялый двор в городе Стилтоне. Он и был первым продавцом этого продукта, и именно поэтому этот всемирно известный сыр всегда назывался Стилтон, несмотря на то, что он никогда не производился в том городе, который вообще находится на другом конце графства!

Квенби Холл. Здесь изобрели сыр Стилтон.

Сыр, особенно его плесневая разновидность Блю Стилтон, был настолько популярен, что большие площади вокруг Мелтона решили отдать под пастбища для коров. Заливные луга пришлись по душе и диким животным, в особенности лисам. В результате, эти места являлись центром излюбленного спорта аристократии — охоты на лис. По крайней мере, до тех пор, пока это занятие не запретили в 2004 году.

Выезжая на охоту, аристократы заметили, что их слуги часто носили с собой пирожки с мясом. Поначалу, тесто в них было практически несъедобным и просто выбрасывалось, однако оно позволяло легко брать пирожки в дорогу. После того, как его вкусовые качества оценили не только слуги, но и господа, рецептура стала быстро меняться. Тесто хоть и осталось пресным, но смягчилось и стало вполне съедобным — теперь его можно было не выбрасывать. Обмазывание теста вокруг стакана или деревянной чурочки придавало пирожкам характерную округлую форму и размер, удобный для держания в руках. А добавление в начинку мясного желе имело сразу два преимущества: во-первых, оно позволяло ей дольше не портиться, а во-вторых, делало начинку очень плотной. Поэтому, даже проскакав целый день на лошади, едоки могли быть уверены, что тесто не порвётся, а начинка не развалится!

Пирожки со свининой приобрели свой современный вид уже к 1780 году, поэтому рецепт, который я здесь привожу, можно считать историческим.

Английские пирожки со свининой

На 4 крупных пирожка вам понадобится:
Для теста:
3 столовых ложки молока.
40 г сала, кубиками.
40 г сливочного масла, кубиками.
350 г муки.
1/2 чайной ложки соли.
Для начинки:
500 г лопаточной части свинины, нарезанной кубиками.
120 г свиного фарша.
180 г бекона.
1/4 чайной ложки мускатного ореха.
1/2 чайной ложки свежего шалфея, измельчённого.
1/2 чайной ложки белого перца, молотого.
1 яйцо, слегка взбитое.
150 мл куриного бульона.
15 г порошкового желатина.
Способ приготовления:

Примечание: для того, чтобы придать пирожкам необходимую форму, вам понадобятся четыре стеклянные баночки объёмом примерно 350 мл (8.5 см в диаметре).

1. Приготовьте тесто: залейте 110 мл воды в небольшую кастрюлю. Добавьте туда молоко, сало, и масло, и подогрейте,

чтобы жир растаял. Затем увеличьте температуру и доведите до кипения.

2. Муку и соль просейте через сито в большую миску. Осторожно залейте туда только что растопленный вами жир и сразу же размешайте столовым ножом. Когда смесь немного остынет, замесите мягкое тесто. Заверните его в кулинарную пленку и дайте постоять при комнатной температуре минут 20.

3. Свиное мясо смешайте с фаршем, беконом, шалфеем, мускатным орехом, перцем и солью в однородную массу.

4. 1/3 часть теста отделите и отложите в сторону, завернув в кулинарную пленку.

5. Приготовьте баночки. Оберните их донышки (с наружной стороны) в кулинарную пленку. Те 2/3 теста, которые у вас остались незавёрнутыми, разделите на 4 равные части. Поставив одну из баночек на тесто, «оберните» её им, закрыв стенки тестом на 8–9 см. Затем повторите то же самое с остальными баночками и переверните их вверх дном. Убедившись, что тесто не слишком толстое и распределив его равномерно (если нужно, «залатайте» дырки лишним тестом), поставьте баночки в холодильник на 1 час, чтобы тесто охладилось и стало твёрдым.

6. Ту 1/3 теста, которую вы подготовили в четвертом шаге, разделите на 4 равные части. Из каждой из них раскатайте кружок диаметром около 8 см. Затем накройте их плёнкой и оставьте при комнатной температуре, пока не достанете из холодильника остальное тесто.

7. Разогрейте духовку до 180 градусов (с вентилятором — до 160 градусов).

8. Чтобы снять охладившееся тесто с баночек, переверните их дном вниз и осторожно залейте в них кипяток из чайника. Затем аккуратно потяните тесто вниз. Оно должно сняться одним куском.

9. По получившимся «формочкам» из теста равномерно распределите начинку, приготовленную вами в третьем шаге. Придерживая их с боков, спрессуйте начинку сверху ложкой. Накройте пирожки сверху «крышечками» из теста, приготовленными вами ранее, и защепите края, чтобы получились «оборочки».

10. Смажьте пирожки сверху взбитым яйцом. Сделайте в центре каждого из них дырочку, используя спицу или небольшой нож. Поставьте выпекаться на 50 минут, до золотисто-коричневого цвета.

11. Для желе: куриный бульон поставьте на плиту и доведите почти до кипения, Затем снимите с огня и добавьте в него разведённый желатин. Охладите до комнатной температуры,

изредка помешивая. Используя кондитерский шприц или маленькую воронку, медленно влейте бульон в каждый пирожок через дырочку сверху. Не торопитесь, чтобы дать ему время как следует пропитать начинку.

12. Когда пирожки полностью остынут, поставьте их в холодильник не менее чем на 4 часа (или на ночь), чтобы желе застыло.

Эти пирожки обычно едят холодными. Их удобно брать с собой в дорогу или на пикник.

notes

Примечания

1

Здесь и далее перевод автора.

All rights reserved. This book or any portion thereof may not be reproduced or used in any manner whatsoever without the express written permission of the publisher except for the use of brief quotations in a book review.	Все права защищены. Эта книга или любая ее часть не может быть воспроизведена или использована любым другим способом без письменного разрешения издателя исключая использование цитат из книг или иного способа предусмотренного законодательством.
«Strelbytskyy Multimedia Publishing»	**«Мультимедийное издательство Стрельбицкого»**
Saksaganskogo str., 58, office 8 Kiev, Ukraine, 01033	ул. Саксаганского, 58, оф.8 Киев, Украина, 01033
tel. +38044 331-06-20 e-mail: ds@strelbooks.com	тел. +38044 331-06-20 e-mail: ds@strelbooks.com

Электронная книга издана
«Мультимедийным издательством Стрельбицкого»

С нашими изданиями электронных книг вы можете ознакомиться на сайтах:

www.andronum.com **www.strelbooks.com**

Желаем приятного чтения!
Свои замечания и предложения направляйте на e-mail: dmytro.strelb@gmail.com

Эта книга охраняется авторским правом
Copyright © 2018
«Мультимедийное издательство Стрельбицкого»